Tractato utilissĩo circa la ɔſuatõe ꝺ la ſaitaꝺ ɔpoſtõ p il clari. ꝛ excellẽti philoſofo ꝛ doctore di medicia Meſ Ugo Bẽzo di ſiẽa nel q̃le q̃nta ſia lutilitate: aſai chiaramẽti po ɔphẽdẽ ch i eſſo lege

Cum ſũmo ꝛ diligẽtiſſi mo ſtudio ſe cõuiene ꝛ biſogna deprimere ꝛ ꝺ ſcaciare le inſidie ꝛ aguaiti di morbi che ſotentrão ꝛ ſe imer zeno nele humane mẽte. acio che per propria tẽperanza ꝛ ɔ ueniente ꝛ proportiõale armo nia la ſanita ſe cõſerui de la q̃ le oltra la uirtu ꝺ lanimo niu na coſa piu laudabile ni megli ore ne piu deſiderabile ſe attri buiſſe ala humana generatiõe ꝛ ſẽza la quale niſuno mouim̃ to ne acto ne uirtu de animo ſe po mandare ad executione. Et indarno e uanamẽte ne ſfor zaramo. Infirmandoſſi el cor po di darci ali ſtudii de la ſciẽ tia e ꝺle uirtude. Et tanto piu de auere conſideratione lomo ala conſeruatione de la ſanita de ſoa. quanto che eſſa ſanita ꝺ ha agiouar̃ aſſi ꝛ a piu altri ſubditi e populi alui cõmeſſi. Per la qual coſſa reuerẽdiſſi mo padre ꝛ obſeruãdiſſimo ſi gnore biſogna adoncha dare ogni opera ꝛ digna ꝛ comẽda bili ſolicitudine ala conſerua tione de la ſanitade uoſtra: la quale per lo diuino adiutorio conſeguiriti mediante la obſer uatione de le infraſcripte regu le. Et primo ſe die ſtudiare cia ſcuno e ſforzarſi de elegere per la piu aſſidua ꝛ frequente ſoa habitatione lochi doue gli ha bia ad dormire e conferire el piu puro ſalubre ꝛ netto aere ꝛ maxie neli lochi del ſuo go uerno e regimento quãto piu poſſibile gli ſia ſecõdo la diuer ſitade deli tempi. La qual coſ ſa non ha acedere ſolamente i beneficio de la conſeruatione de la ſanitade ma etiãdio ala perfectione ꝛ ſubuentione de lintellecto ꝛ de la raſõe como chiaramente ſe dimoſtra ꝛ cõ prende per auctoritade ꝛ expe rientia de li antichi che lo ae re impuro corrupto e groſſo: Non tanto il corpo humano ma lo intellecto anchora ꝛ lo inzegno grandemente igroſſa e quaſi obumbra ꝛ circunda i modo de una rubigine tute le uirtude de lanima. Impero e con diligentia e ſumma aduer tentia da ſchiuare e da retrar ſe ꝺ laere rinchiuſo ꝛ non par ticipante de aeroſitade. Et ſimelmente le habitatione de

le profunde ualle ⁊ deli lochi
propinqui ⁊ uicini a lachune e
paludi crossi e fangosi. Et per
bene che philosophicamēte se
dimostri che lo puro e netto ae
re o uero alcunaltro simplice e
puro elemento non si possa cor
rumpere inficere e putrefare.
Non dimanco si tali ellementi
serano admixti e participanti
di uapori aquosi e terrestri se i
grossano e diuētino putrescibi
li e corruptibili ⁊ tanto piu no
cibili diuētão quāto che la ma
teria donde ꝓcede la euapora
tione ⁊ exalatione e pegiore ⁊
piu īfecta. Ance ītanto alcuna
uolta se corrumpano tali elle
menti per la propinquitade de
alcune aque e terre ⁊ minere
venenose che vcelli bestie ani
mali ⁊ homini passando per
quelli cotali lochi cascão mor
ti. Ne he da marauegliare per
che subito lo aere che non spi
ra passa ⁊ vassene alo core per
che essendo lo aere origine ⁊
fontana de la uita nr̄a ⁊ de tu
te le uirtude ⁊ receuendo cor
ruptione ⁊ īfectione uenenosa
se extingue e more. Sia electo
a donque dogni tempo lo aere
puro ⁊ secondo la uarietade
⁊ diuersitade de li tempi de
la nno temperati in le sue qua
litade. Et primamēte nel tēpo
de la estade siano habitate lo
chi capaci ⁊ ɔtinēti puro chia
ro e uentato ⁊ subtile aere de
clinante e tendente ad tempe
rata frigiditate ⁊ scoperto ⁊ dri
zato verso oriente ⁊ septemtrio
ne el quale non e tardo ad ris
chaldarse quando el sole nasce
e tosto se refreda quando tra
monta ma al tempo piu fredo
se possono habitare lochi piu
profundi de non tanta euenta
tione ⁊ aerositade quali siano
defensati da la aura de li mon
ti ⁊ da laere septemtrionale
declinante etendente ad tem
perata calliditate e se per auen
tura accadesse che ui bisognas
se transferire ad alcuno locho
che auesse aere infecto ⁊ pesti
lente e molto da guardarse de
habitare in lochi capaci de
uentositade aerositade per che
in tali lochi piu facilmente per
lo anhelito e fetore ipori dele
uene pulsatile passa al core o
gni uenenosa impressione ma
e da elezere una stantia chiusa
⁊ nō euentata ⁊ aerosa la qua
le per vno di auanti che si habi
ti sia rectificata ⁊ purificata
con accensione de condecenti
fochi nel mezo de la sala e dele
vr̄e camere ⁊ lochi habitabili
de legne de zeneuro o uero de

querza o de mirtella o uero de
cipreſſo o uero de uite cuz per
ſufumigatione de incenſo ⁊ ð
alquanto de mirra o uero ð al
cunaltre coſe ordinate da li au
ctori de la medicina ĩ tale ma
teria ⁊ extincto poy el focho e
mundate bene le ſtantie ſel ſe
ra nel tempo de la eſtade o ue
ro de la prima uera o de lo au
tũno ſião ſparſe ꝑ terra ð le bẽ
be freſche ð nõ molta hũidita
te ⁊ aquoſitade. ma ð foglie ð
canne uerde de ſalice o de uite
o uero de mirto e de ſimile re
freſchatiue ⁊ irrorati ð aq̃ freſ
cha ⁊ de aceto obſeruando le
altre regule neceſſarie q̃le ce
preſeruano dal nocumento de
laere peſtifero . E per ben che
ne la prouintia fuſſe optimo a
ere quando ala ſignoria uoſtra
acadeſſe uiſitare le terre de la
ſoa gubernatõne e bona ⁊ lau
dabile coſſa che ꝑ uno di auã
ti ſia retificato laere de la ur̃a
habitatione cum il focho e ſu
fumigatione de le predicte le
gne ⁊ cuz ſparſione ⁊ irroratõ
ne de foglie e ð coſſe predicte
impero che laere duno inhabi
tato palatio o caſamento qua
le lõgo tempo ſia ſtato ſerrato
legieramente ha poſſuto rece
uere alcuna infectõe da le ma
le e putride qualitade le quale
e meglio prima che gli andati
hauerle rectificate cõ el focho
il quale certamente ⁊ maxime
ð legne odorifere e bono recti
ficatore de laere de tute le qua
litade putredinale anchora tu
te le diſtemperanze del aere ſo
no da fugire impero che eſſen
do lo aer̃ neceſſario ala noſtra
uita e principalmente ad cio
che per la ſoa iſpiratione e fla
bellamento el pulmõe refrige
ri ⁊ euenti el calore del core a
cio che non ſe uegni ad ifocar̃
E per che la ſoa expiratione
mundifichi et expurgi el core
da fumoſi et tapinoſi uapori
per che facilmente induria il
core o altri membri aquella de
ſtemperanza ali quali ſe intra
ꝑ li pori alaquale ſeria diſtem
perato . Et ſpetialmente ſono
da fugire le ſchalmane grande
⁊ li caldi rabioſi eſtiui per che
riſoluano li corpi ⁊ debilitano
cõ grãde anxietade la digeſtio
ne ⁊ appetito lo calore innato
fano exalare ⁊ p̃para li humori
ad putrefactiõe. Et anchora li
uenti meridionali fanno ueni
re quaſi ſimili accidente ⁊ cuz
queſto grauano il capo ⁊ togli
lo audito. impo da la ſoa expo
ſitiõe e da guardarſi. Et pero li

antichi hãno comãdato ch̄ ne
la estade siano habitati lochi
freschi o pallazi quali habião
fenestre ample ⁊ aperte de vso
Borrea ⁊ septẽtrionale regiõe
adcio che liberamente la casa
da essere habitata sia ĩspirata
da aere septemtrionale ⁊ ꝑ lo
simile sedie guardare da vna ĩ
tentissima frigiditade del aere
per che quãtunche il remesso
fredo faza la digestiõe piu for
te ⁊ vigori el naturale calore ꝑ
la vnione ale parte interiore.
Non di manco mentre che le ĩ
tenso ⁊ propriamẽte insufflan
do ⁊ spirãdo borrea mortifica
il calore naturale ⁊ induce do
lori de nerui tosse gattarro ⁊
passione del pecto ⁊ de la uesi
cha. Et alora se comanda che
se habitano stantie ben chiuse
⁊ schaldate con accensione di
focho ⁊ lo corpo da tale altera
tione sia difeso con boni uesti
menti doppi ⁊ fodrati de pelle
Et auendo el verno inducto o
portunamẽte lo uso del focho
⁊ pero e da la tropo e sup̄flua
calefactione. Et anchora con
diligente cura e da guardarsi
se per auẽtura acadesse dormi
re o habitare in camera o stan
tia testudinosa o uoltata ad tẽ
pi fredi e che da ogni bãda sia
chiusa ⁊ inspirabilmẽte ch̄ nõ
gli sia lassato accendere focho
di carboni dentro. impero che
alcuni ali tempi nostri per il fu
mo e venẽosi uapori del carbo
no sono caschati morti in li lo
gi de la transpiratione ꝓhibita
Et assai anchora per lo celere
subsidio e succorso sono scam
pati dal periculo de la morte.
Accadete che essendo io ad pe
rosa alcuni mei scolari me con
dusero con vna grande celeri
tade ad unõ suo compagno el
quale haueuano lassato senza
loquella ⁊ senza sentimento ꝑ
che ne lo locho de la soa habi
tatiõe testudiosa aueua auuto
focho de carbõi el quale ĩ aere
euentato con le friccatione de
le parte extreme ⁊ odori cõfor
tanti el cerebro subito recuꝑo
lo parlare e lo sentimẽto. Quel
la medesma uernata essendo a
fiorenza a presso ala p̄sone de
loffitio de le merchãtie tuti li
presoneri se tronono adormen
tati ⁊ seriano morti se nõ fusse
stato vno di quelli el quale ri
ceuete mancho lesione dal ue
nenato fumo de carboni che li
altri per ritro uorsi stare piu ꝓ
pinquo alustio ꝺ la presone ch̄
miserabelmente gridando do
mãdaua adiutorio per la qual
cossa se pur el bisogno te indu
ce ala necessitade del focho di

carboni sono incontinente da essere le fenestre apte ꝛ lo uscio acio cheli uenẽosi fumi possão expirare chiarendoti che lo uedro che per una ꝯsuetudine se mete neli carbõi gioua pocho.

De lo exercitio.

Per che il temperato exercitio presta singulare subuentione ala conseruatione de la sanitade. Impo laquiete supflua ꝛ otiosa se die schiuare como inimica de la sanitade como il ferro per la rubigine se cõsuma cossi el corpo humão se marcisse per lo otio: per lo otio il naturale calore se abateno. li spiriti se igrossano ꝛ se impedisse la resolutione de le superfluitade ꝛ anchora prepara la putredine de li humori ꝛ permuta le bone cõplexiõe ꝛ da la uia ad uarie ꝛ diuerse ifirmitade dale qual siamo preseruati per lo ordinato exertitio. Lo exercitio certamẽte ꝓserua li corpi humani da molte infirmitade le superfluitade de ciascuna digestiõe o uero che le resolue in sensibilmẽte o uero le fa piu habile ala expulsiõe per la qual cossa lo exercitio ne excusa dal pigliare õ le medicine solutiue le qual ꝑ la magiore parte participano de uenenosi tade ꝛ innegbiano il corpo ꝑ bibisse le materie aggregarse a la repletione uiuifica il calore innato prepara la digestione ꝛ fa piu habili li membri ala receptione del nutrimento ꝛ presta atuti li mẽbri ĩ le soe operatione agilitade. De adoncha da studiare al uso del laudabile exercitio el quale pero nõ se die may fare essendo el corpo molto uodo ꝛ famelico. ne anchora repleto de propinquo de superchi cibi masia expectata la discensione del cibo ale parte inferiore. Et essendo gia celebrata la segonda digestione la quale segondo le uarie complexione ꝛ uarie qualitade di cibi diuersamente se prolonga con decẽte adoncha cossa e la celebratiõe de lo exercitio pur chel si faza domentre che lora sia propinqua al mãzare prouedã do pero prima che lo corpo sia mundato da la uscita ꝛ dale urinale superfluitade. Quelli exercitii in uero como descriue Galieno nel libreto de parua spera sono da essere electi. Li quali fanno affatichare ñ sola mẽte li corpi ma pono rendere lanima lieta. molti como dice anchora chꝭ solamẽte ꝑ alegrar si sono liberati da le soe ifirmitade E molti che sonno tristati

sono incorsi in quelli. ꝛ pur in quello medesmo libro Galiēo lauda tra li altri electi exercitii el tēperato giocho de la balla picola. non perche il sia cōgruo ala honestade de la paternitade uostra: ma se descriue acio che cognosciuta la bonta de lo exercitio sapiati piu consultamente quale exercitio de beati elegeř ꝛ a quale se possa extendere la honestade de la religione. quello e piu laudabile exercitio dal quale seguita piu proportionale faticha ō tuti li membri. nō se die pero affatichare tuti li membri tanto luno quanto laltro in lo gioco de la balla picola si exercitāo tuti li membri ꝛ ne la loro faticha e una iusticiale proportione le gambe ꝛ le brace se affatichano piu lo capo el dosso el pulmone la corrata li membri ꝛ la mente anchora solatōsamente se moueno segondo la sua naturale exigentia. Jmpero la fatica del scriptore da ogniuno e biasmata perche la mente sola e lo brazo se affaticha e cossi tanto mancha larte da la bontade de lo exercitio quanto che la faticha tra tuti li membri mancho. e qualmente distribuisse. apresso adōcha al predicto modo secōdo

che la possibilitade se offerisse se die obseruare o in andare a cazare o caualcare o andare ꝛ ciascūo ō sti'i exercitii se die po lomo cōtiere da exercitio ꝑ la fatica del q̄le lo anhelito e fiato sia tropo frequētato e che se guiti una tediosa fatichatiōe o uo che accada li m̄bri notabilm̄te ad sopscaldāse ñ dimēo lo exercitio se po ꝑseruare exclusiuam̄te ꝑ fino ala strachezza ꝛ lassitudie. ꝛ se alora gli sera sudore el sera beñ ītrare ī una camera serrato e loco caldo ꝛ li spogliarsi q̄lli pāni cħ dal sudore sono bagnati ināti che infredāo il corpo ꝛ cō uno pāno sutile farsi legieramēte fregare ꝛ abstergere dale superfluitade sudorale e poi subito reuestirse daltri pāni de lio neti e freschi primam̄te scaldati sel sera ō tēpo fredo se die ꝑo guardař q̄nto sia possibile da la superflua fatica ne te lassař īganař a la giouētute ne ala robusta ꝯplexiōe che ñ extimi la sanitate ꝑche certam̄te alora de la sanitaō se bisogna essere auari q̄nto se ha piu habūdātia ō saitaō molto tardi se incorre ala auaritia ꝛ scarsitade ō la saitaō qñ se uechio o īfermo e se ꝑ auētura accaō cħ ꝑ alcūa emēgēte ꝯditōe ō la puiñ ui bisogia faticař o ar

mate o senza arme como sole te o uero ala caza suꝑfluamẽte E da guardarse grandemente che la quiete e riposso da poy la grãde faticha nõ sia ĩ locho tropo euitato e da la expositio ne de li uẽte del aere distillato ꝑ cħ facilmẽte ĩ la uostra cõple xione ⁊ maximamẽte neli pori zare facti la distillatõe del aere penetraria ali interiori del cor po cħ ĩduria ala dispositiõe de diuersi ĩfirmitade ĩsopra decio pectinar̃ ⁊ cõ uno pãno legiera mente frichare il capo ogni di quando sei leuato la matina ⁊ una uolta lauarlo la septima na a stomacho ieiuno ⁊ auere tersi li capilli ⁊ la codega del capo e grãde bene ꝑ che de pu ra il cerebro dali suꝑflui ⁊ cali ginosi uapori e fa la mente piu solicita. Oltra cio lauare li pie di una uolta la septimana de sera o uero ĩanti cena o ꝟo quã do uay adormire quando te ac cadesse non cenare ꝑ ieiuno o ꝟo da matina facta che abi la fricatiõe de la testa de la decoc tione del rosmarino ĩ uino e ꝺ saluia ⁊ de cipero e de cosse si mile nel tẽpo de uerno ⁊ ĩ esta te ale ditte hore piu spesso de a qua tepida ꝺ decoctiõe de rose de foglie de mirto e de simile cosse sera bono ꝑ che ti presta piu facile somno e piu trãquil lo ⁊ scarica il capo ⁊ li mẽbri de li sentimẽti ⁊ anchora li fu mi che sono ꝑ ascẽdere in su li diuertisse ale ꝑte ĩferiore ⁊ de pura le superiore. da la balnea tiõe de le aque minerale ⁊ sul furee e da guardarse se non gli fosse qualche emergente passio ne che te caciasse perche ali sa ni noce debilitando la uirtude de li mẽbri principale ⁊ lo ap petito e se per casone de ablu tione te accade intrare in simi le aque o mari ne guardati da la infusione del capo. ⁊ incõti nente facta lablutione inanti che la codega pigli rosseza exi fora de laqua. se die guardare anchora da la balneatione de laqua actualmẽte frigida ꝑche se ꝑ li uestigii de li sudori o ꝟo alcũa uolta te piacera che le su perfluitade de la codega sião bagnate sel sera ĩ tpõ de estate sia una tina cõ aq̈ tepida dẽtro doue sião bulite uno pocho de rose mirto capillo uener̃ ⁊ sil'e cose. nel uerno e bono ĩtrare ĩ stufe nõ ꝑo molte calꝺ ⁊ fcã la ablutõe ⁊ lieue abstẽsiõe se atẽ da ala bõa coptura ꝺ pãni acio che a lora nõ attigesse ali mem bri la frigiditade del aere in so pra cio ele molto de attẽdẽ cħ al tẽpo pestilente sono ꝓhibite

si perche alora la bulitiõe de li hũori se fa piu facilmẽte si per che lo ueneno del ↄpagno nele mansiõe testudiose ⁊ maxĩe ne li corpi nudi ⁊ sopra calefacti piu facilmẽte se comunica pch̃ ad uno solo anhelito ĩfecto po ria ĩduere ↄtagiõe ⁊ infectione a tutti li cõpagni pche q̃llo aer̃ chelo ĩmũdo expira ĩncõtinẽte e necessario õ ĩspirare. ne la bal neatõe uole essere subito drieto ala faticha ma ricercha lora et chel stõaco nõ sia uoto ne repie no come he dito de lo exercitio saluo de quelli de chi se ĩtẽde la ĩpiguatiõe perche li medici co mãdano che quel tal sia bagna to do poi el cibo. El bagno õzu no e famelico exica ⁊ ĩmagris se se dentro se glie demora tro po lo satuãto durãte la saturita de ingrassa. ma guardare se de be quello che cercha ingrassar si dal facile euẽto da le opilatio ne ĩ la saturitade ne lo bagno p̱ che sono ꝑductiue de molte ĩfir mitade.

Del uso dil dormir̃ ⁊ dil uegiar̃

c Ome e optia ala ↄserua tiõe de la sanitade esser̃ fata una quiete propor tiõale cũ mouimẽto ⁊ exercitio cosi se die proportõnare el sõno cõ le uigilie molto certamẽte lo sõno e sĩle ala quiete e la uigilia simile ali monimẽti. et ben che ne lomo sia alternatiua uigilia o uero sõno nõ di meno lo altis simo dio la creato ad uegiar̃ piu tosto che dormire: adõcha de le bõe fie de la hũana gñatõe e la operatõe nela adopera studião ale uigilie. ĩpero li philosophi hãno dito la uigilia essere una dispositõe de q̃llo che uiue ĩ la q̃le el naturale calore se expãõ ale cose exteriore e ali aiali spiri ti se sparzeno ⁊ diffũdio ali istru mẽti del sentimẽto ⁊ mouimẽto a cio che sião usate ale opatõe ne possemo uechiar̃ lõgamẽte ne da poi le lõge uigilie siamo apti ale operatõe p̱ la q̃le cosa ne donẽo guardar̃ cõ sũmo studio dale su pchie uigilie perche essẽdo sup̱ flue ꝑsterne ⁊ abbate la uirtuõ fa diminuire la digestiõe ⁊ r̃sol u e il naturale calore ⁊ li spiriti debilita il ueder e ⁊ exica il cere bro p̱ meschia la ragiõe el corpo fa desicare ⁊ lo preↄara a diuer se ĩfirmitade ipo fu molto opor tũa la ĩteruẽtiõe del sõno ⁊ tẽpe rato sõno restaura li spiriti reso luti ĩ le uigilie uigora il calore ĩ nato. la strachesa p̱ le uigilie ⁊ p̱ le fatiche ĩducte la remoue ⁊ fa tute le operatõe naturale piu forte como narra aristotele nel libro de sõno ⁊ uigilia la opera tõe de la uirtude nutritiua seↄ

pliſſe ⁊ fa ꝑfecta piu toſto doꝛmē
do che uegiãdo. e peꝛo li ãtichi
cenauano piu copioſamẽte la ſe
ꝛa che nõ diſnauano peꝛche ala
cena e piu pꝛopiqua la nocte ne
la quale peꝛ ꝛeſpeto del ſõno la
digeſtiõe ſe celebꝛa piu ꝑfecta ã
choꝛa ꝺl ſupꝑchio ſõno e neceſſa
ꝛio de guaꝛdaꝛſe ꝑche eſſẽdo ſu
ꝑfluo gꝛaua il cõpo ⁊ abbate le
uiꝛtude motiue e ſenſitiue ⁊ pꝛo
ſteꝛne lo appetito ⁊ fa gꝛauaꝛe
la teſta e finalmente te pꝛepaꝛa
ad infirmitaꝺ fꝛigide ⁊ catheꝛa
le nõ peꝛche il ſõno nõ faza me
gliore digeſtiõe. ma ꝑche ꝓhibiſ
ſe la ꝛeſolutõe de le ſuꝑfluitade
⁊ lo uechiaꝛe iduce meglioꝛe ap
petito chel ſõno nõ ꝑche il faza
meglioꝛe digeſtiõe :ma ꝑche ꝛe
ſolue le ſopeꝛfluitade ⁊ ꝑſta aiu
to a la uiꝛtude expulſiua: quaſi
tute le euacuatiõe de le ſuꝑflui
tade el ſomno le ꝛitene ſe nõ che
alcuna uolta pꝛouoca ſudore i
peꝛo digna coſa e chel cõſiglio
del medico ſia dimandato acca
dẽdo che la ꝛeueꝛẽdiſſima pateꝛ
nitade uoſtꝛa icoꝛꝛeſſe ſudoꝛe i
ſomno ſenza mãifeſta caſone ꝑ
che o uero chel coꝛpo haueꝛeb
be ꝛ̃ceuto piu cibo chꝫ ſi biſogna
il quale nõ po patiꝛlo .et aloꝛa
ha debiſogno de euacuatione a
cio che nõ ſi ꝑpaꝛi ad qualchꝫ fu
tuꝛa egꝛitudine. a uoleꝛe adon
cha conſeꝛuare la ſanitade el e
da eſſeꝛe ſuboꝛdinato ⁊ contem
peꝛata el ſomno con il uechiaꝛe
peꝛche la pꝛopoꝛtionale quanti
ta del ſomno e tꝛa la teꝛza e q̃ꝛ
ta parte del noſtꝛo tẽpo. ma ala
cõplexione tua baſta aſſai dor
miꝛe ſey o ſette hoꝛe ⁊ in ciaſcu
na hoꝛa del di natuꝛale uechia
dece ſette hoꝛe. e da guardaꝛſi
da doꝛmiꝛ̃ ſubito da poi el cibo
peꝛche fa grauaꝛe el ſtomacho
⁊ la teſta multiplica el cataꝛꝛo
⁊ ſpeſſo te fa ꝛiuoltare peꝛ il lec
to mo in ſu uno lato mo i ſu lal
tꝛo la pꝛofonditade del ſomno
te inteꝛꝛũpe ⁊ la digeſtiõe e ĩpe
dita. Adoncha e bono che incõ
tinente da poi la aſſumptione
del cibo che non ſi ſtaga col ca
po o con il doſſo inclinato .ma
ſtare ſedeꝛe quaſi drito o andaꝛ̃
lentamente ſenza faticha per i
fino a tanto che la prima dige
ſtiõe ſia celebrata e che lo cibo
ſia deſceſo dal ſtomacho al uen
tre per modo che tra il cibo e
lo ſomno inteꝛuenga la diſtan
tia di doe hore. ne le quale hoꝛ̃
laudabile coſſa e de guardarſe
da le occupatione ꝺ la m̃te per
che in quelle tale meditatione
il calore naturale ſe remoue ⁊
diſtrahe da la digeſtione e lo ce
rebro quale e organo de la uir
tuꝺ cogitatia ſe affatica ⁊ facil

mēte se sopra scalda ꝛ se rende
piu facile a riceuere li uapori
ꝛ le materie catherale adōcha
quello pocho tempo e piu lau
dabile e molto piu sana cossa
de occuparlo i cosse de apiace
re ꝛ solazosi raxonamēti e da
guardarse quanto possibile e
da sono diurno il quale e bias
mato da tuti li auctori per che
debilita lo appetito multiplica
le humidittade cattarale cor
rumpe lo bone colore ꝛ quasi
tuto il corpo iduce ad pigritia
ma se il somno diurno te sera i
consuetudine anticha e longa
te po essere concesso per tuta
la estade che sono li dei grandi
ō dormire nel mezo di una ho
ra la quale hora sia poy cōpen
sata con il uechiare altrotanto
la sera. Ne sedi dormire in piu
me ne in lochi doue te habia
ad succedere tropo reschalda
tione del corpo. Ma sia locho
decliuo ad frigiditate doue sia
no sparzute le supraditte herbe
fresche e refreschatiue ꝛ in lo
dormire spogliato o almancho
desbotōato denante el zupone
e schalzato da li piedi e da le
gambe p̱ che e mancho malo
per che il dormire cō uestimen
te strete ꝛ serrate e calzato im
pedisse la euaporatione la qua
le per la caliditade del di se fa
ria nel somno. Anci reflecte li
fumi ale parte inferiore li qua
li alcūa uolta iducāo graueza
dela testa ꝛ de li membri ꝛ im
pazano la digestione ꝛ iquieta
no il somno. Anchora pessima
cossa e dormir̄ da poy la longa
fame con il stomaco uoito per
che nō si fa ali spiriti soluti p̱ il
uechiar̄ cossi bona restauratio
ne e fa la uita abreuiare p̱ che
il calor̄ ꝛ li spiriti che p̱ lo som
no abandonādo le cosse extre
me se recludēo ale parte iterio
re ꝛ nella loro uirtude actiua
p̱ la maior̄ unioue itendeno ꝛ
se uigorano nō trouando nutri
mento i lo quale debeno fare
ne lumido radicale la actiōe se
conuerte che e cibo del calore
innato resoluendolo piu che se
conuiene ꝛ terristrificandolo
la qual cossa presta aiuto ad
piu breue uita. El meglior̄ som
no che possiamo elezere e il
nocturno per che per la dispo
sitione del tēpo p̱ lo tranquillo
silentio p̱ la obscurita ꝛ frigidi
ta de lo aere molte bontade ha
in si quale lasso ꝛ obmetto de
narrare ꝛ quello propriamēte
che e profundo mentre che nō
he excitato picolo strepito De
iterrūper̄ il somno e cossa noci
ua p̱ ch̄ fa cessar̄ la digestiōe ꝛ
discōtinua la actiōe soa i lo nu
trimēto. et ō le meglior̄ figur̄ p̱

lo iacere in lecto nello dormir
apresso ala dispositione del vo
stro stomacho ⁊ de la sua debi
le digestiua ⁊ pmamẽte de dor
mire vno pocho sopra il uentre
⁊ del stomacho ⁊ abrazar uno
piumazolo molesino soto il sto
macho ⁊ maximamẽte sapẽdo
voy auere mãzato cibi de piu
difficile digestiõe. El tale giasi
mẽto nelo padire da grãde gio
uamento uigora el calor natu
rale ne pmete ĩgenerare tanta
flegma nelo stomacho. Non di
mãcho el piumazolo die cessa
re quanto possibile sia da la re
gione del fidego i la parte dex
tera acio chel fidego p tale ia
cere nõ si uẽga a rischaldar tro
po ⁊ se alcũa uolta ui piace al
tramẽte dormire ele da comẽ
zare p lo prio sõno sopra il lato
dextro e da poi uoltarsi nelo smi
stro e finalmẽte apsso ala ura
possibilitade riposar nelo lato
dextro. el e ancora de guardar
si dal dormire col corpo i su p
che te ppara ifirmitade al gia
cere caterale ⁊ humide pche le
supfluitade che deno scorrere
p li proprii canale come che p
lo passato. narisi ⁊ altri siti trã
siti fa decliare ale pte posterio
re del cerebro ⁊ reipe la memo
ria ⁊ le radice d li nẽui motiui
ipaza ⁊ azzacha ultra d cio lo
giacere supino impedisse la in
spiratiõe de lo aere. Et ancho
ra li uapori fumosi li quali da
le pte iferiore tendano e uano
al mezo de la testa como al ca
mino de tuto il corpo se reflec
tano ⁊ riuoltano ala parte an
teriore del cerebro la quale so
pra sta i tale giacere ⁊ li quali
mentre che se conuerteno in
humiditate non ano la uia dri
ta da descendere si che ancho
ra a quella parte psta ipedimẽ
to: adoncha e da dormire col
capo leuato pportionalmente
col pecto e cõ le parte superior
del dosso o piu pãni che quãdo
se uechia perche nel dormire li
spiriti e naturale calore se ĩtra
no ale pte iterior ⁊ le extreme
re mãgono ipouerite del calor
el accade al cuna uolta ala di
gnitade del vro offõ ritrouãsi
i exercito i cãpezare doue e da
guardarue grãdamte tra le al
tre cose ch ragio alcũ de la lũa
che penetrasse per fenestra o
per spiraculo alcuno non ui
ritroua o dia adosso dormẽdo
e maxiamẽte ferẽdo ⁊ pcotten
do il capo p ch fa generar reu
ma ⁊ disolue li humori fredi ⁊
fa iduri lo screato o scarcaglio
de sangue p ch penetrãdo el ra
gio de la luna per fenestra o
spiraculo fa pegio ⁊ piu noci
uo che dormir fora d le casse a
la scopta doue la luna te circõ

dasse ꝛ irradiasse tuto el corpo
ꝛ la persona per che al ragio
de la luna intrato per la fene
stra o spiraculo cum tuto el suo
influxo e humectatiuo ꝛ infri
gidatiuo. ma non con tanto lu
me el lume como uoglio li phi
losophi e da per si calefactiuo
auenga dio che per accidente
se possa infrigidare mentre che
se uestisse de la uirtude de li
pianeti frigidi ꝛ per tanto nele
campagne. ꝛ al discoperto glie
piu de lume che. E freno de la
uirtude infrigidatiua. Et per
questa casone aristotile cercha
ua neli soi problemati per che
casone le nocte che ano el ple
nilunio sono piu calde

In q̃l tp̃o si ðbe lomo purgar̃.

La conseruatione de la
sanitade impedisse lo e
uacuare q̃llo che se die
retinere o uero retinere quello
che e da euacuare per che neli
paesi nostri quasi non si troua
mai corpo tẽperato ch ñ habia
bisogno de aiuto de medicina
Et impo li nostri corpi sono da
esser curati almãcho una uolta
lano ch sono usi delicatamẽte
uiuere e de nõ affatícharsi. per
la qual cossa e bene ch la vr̃a
reuerẽdissima paternitade cir
cha al mezo de la p̃mauera se
purgi cõ siroppi ꝛ legier̃ potiõe
le quale discriueria adesso ma
io temo ch p la facile mutatõe
del corpo humão che in quello
tẽpo nõ supraueneſſe alcũa no
ua dispositiõe de alcuno humo
re diuersa ꝛ degna de maiore
attentiõe e guardia per la qual
cossa io laudo chel se cerchi el
cõsilio del pñte medico appres
so a qualuncha citade e locho
ð la ur̃a puincia doue ui acca
da ritrouarui ꝛ principalmẽte
attẽda ala debile digestiõe del
vr̃o stõacho. ꝛ ala m̃ltiplicatõe
ðle flegme ꝛ uẽtositað ĩ q̃llo ꝛ
ala dispositiõe del catarro nõ
abãdonãdo la naturale ꝛ cali
da vr̃a ꝯplexiõe ꝛ caliditate ðl
fidego. Informãdo semp̃ el me
dico chel vr̃o corpo o p la deli
cata soa natura o p la ꝯplexõe
regiõale se solue con debile e pi
cola medicina ꝛ se spauẽta da
la forte fra q̃sto mezo se die stu
diar̃ de hauer̃ una uolta o doe
el di lo benefitõ del uẽtre la q̃l
cosa nõ seguẽdo la natura e da
socorerli cõ arte ð supositorii o
clistẽi legieri de ðcoctõe comu
ne ma se a li rugiti ꝛ uẽtositade
ðl uẽtr̃ bisogna attẽde sia adiũ
to ne la ð coctõe del aniso feno
chio fiore de camomilla ꝛ cose
simile cõ meza onza de benede
ta simplice o vo piu con olio ð
ruta e cose sile o vo ð riceuẽ tre

ò cinqꝫ pilule de ſpetie ſegõdo
il beſogno o da matia o da ſe
ra una uolta o doe la ſeptiana
perche ſono de debiliſſima ſo
lutõe ⁊ ñ hãno biſogno de guã
dia ⁊ ſõno de molte uirtude ex
pte como da li nr̃i auctõi ſono
laudate ſono ãcora bone al do
lore ⁊ graueza del ſtõaco ꝓce
dẽdo ĩ q̃lla da fleugma ⁊ ſono
de uno grãde giouamẽto i mõ
dificar̃ il cerebro ⁊ lo ſtomaco
da li humori groſſi ⁊ putridi ⁊
ancora reſiſtenti al catarro ⁊
conferiſcono a tuti li inſtrumẽ
ti de li ſentimenti ⁊ confortão
la uirtude digeſtiua. la deſcrip
tione de le quale per la prolixi
tade ⁊ lõgeza non le meto qui
ma ſia cercato ĩ lo libro appel
lato meſue doue deſcriua la re
cepta de le pillule elefangine
che queſte pillule ſono aptiſſĩe
ala uoſtra diſpoſitione perche
con le uirtude ſoe ancora con
feriſcono ala caliditade del fi
dego aprendo ⁊ confortando
la ſua opilatione. Et de mẽtre
che ſe ſentiſſe la debilitade de
la digeſtione del ſtomacho ſia
portato ſopra el ſtomacho uno
ciroto ſimplice de maſtice qua
le ſe fa de ſolo poluẽ ŏ maſtice
ponendo nel ſtagnatello una
onza de poluere de maſtice cõ
tre goze ſolamẽte dolio ŏ maſti
ce tenendolo ſopra vno lento
focho ꝑ fino atãto che douẽta
liquido ⁊ alora ſubito inanti
che iduri ſia ſpanſo ſopra vno
choro ala forma de vno ſcuto
e ſia poſto ſopra lo ſtomacho.
Et q̃ſto ciroto coſſi ſenza liga
tura ſe acoſta al pecto ꝑ modo
chel para icolato ſuſo ⁊ la ſua
portatura non he faſtidioſa ne
altera el ſtomacho ad alcuna
qualitade. ma ſolo el ꝯforta in
la digeſtione. anchora mo una
de le meglior coſſa che habia
ad ꝯferire e giouare ala cõple
xiõe vr̃a e lo vſo de la iſraſcrip
ta ꝯfectiõe che e de vno mira
beli giouamento al cerebro al
ſtomacho al fidego ala nilza ⁊
conforta la loro digeſtiua. Et
a queli che ſono diſpoſti a fe
bri ad catarro ali dolori dele
giuncture ⁊ deli nerui de li do
lori de lo uẽtre ⁊ a le moroide
preſta mirabile adiuto. lodore
ŏ la bocha fa bono ⁊ rẽde il co
lore ⁊ la effigie chiara rimoue
la triſteza ⁊ propriamẽte quel
la che non ſe ſa la ſoa radice.
Ali humori melanconici mette
el freno confuorta il core fa li
ſpiriti peruii ⁊ ſubtile alegra
lanima ma induce bona me
moria ⁊ prepara li boni coſtu
mi ⁊ rende li corpi piu poten
ti contra el ueneno. Et queſta

tale ↄfectõe lãno molto usato li re ãtichi de la q̃le q̃sta e la de scriptõe. piglia rose rosse triasã dali añ. ʒ. i. ℈. i. mastice macis. gallãga. peuere macro. doroico nuce muscata. garofoli. cinamo mo. assare. zenzeuero spica. za frano zedoaria. cubebe añ. dra ima una corali rossi ꝛ biãchi. margarite nõ ꝑforate fragmẽti de zephiro iacinto. smaragdo. sardio. osso del corno del ceruo limatura de elephãte limatura doro. limatura de argẽto añ. ℈. ii. reubarbaro. mirabolãi citri ni chebuli enegri. epetimo p̃da lazula secõdo larte lauata ꝛ pre parata añ. ℈. i. ʃ. zucharo bian cho. lī. ii. ʃ. sia fato uno electua rio depurato prīa el zucharo ↄ succo d̃ boragie buglosa melissa ℥. iii. e sel odore del musco ui sa ra grato sia aromatizato cõ gra ne. iii. de musco. scorze. cietro ã cora semẽze de cietro been biã cho e rosso legno aloe menta se cha añ. ʒ. i. ʃ. de q̃sta cõfectiõe se ne po pigliar̃ tre o quatro uol te al meso ne lo leuare del sole ꝛ sia ala quãtitade duno zucha ro con uno pocho de uino pu ro ꝛ almeno sia zezunato per tre hore da poi che hauerai pi gliato dicta confectione prima che se manduchi. Ancora lo u so de la tiriacha nelo uerno e del mitridato ne la estad̃ e mol to laudato da li nostri auctori in la conseruatione de la sani tade. Anchora non si deue mai essere prompto ala flobotomia se la necessitade non te caza o la consuetudine. Imo douemo con grande studio e diligentia guardare ad conseruare il san gue quale e thesoro de la natu na perche auenga dio che quã do el sangue pecca non sia me gliore euacuatiõe che la flobo tomia niẽte di meno quando ã chora in quello non e peccato non si fa maiore errore che flo botomare cioe solassare se per auentura accadesse che tu ha uessi el fluxo d̃l naso o dele mo roide o ueramente fluxo de uẽ tre non e da essere restreto sen za consiglio duno prudente me dico ꝑche il corpo ꝑ tale fluxo se ñ sa tropo e p̃seuato da mol te ꝛ male firmitad̃ ultra d̃ cio sofrir̃ una grãde fame e lõga o d̃o essere repieno de beuere de manzare piu che se conuẽga prepara il corpo a uarii ꝛ mali morbi. El cibo e lo beuere per nesũo modo e da essere riceu to se prima nõ te uene lo appe tito del beuere e del manzare e sel appetito alora soa nõ suꝑ uene e signale chl preassumpto

cibo e ſtato piu che nõ biſogna
ua o uero glie qualche diffecto
nela ſanitade ⁊ ꝑ che e datten
dere cõ diligẽtia de nõ icorrere
ĩ lo faſtidio del ſtomacho. Per
ch̃ al faſtidio del ſtomacho ſuc
cedẽo male ⁊ varie ĩfirmitade
ꝑ che a li noſtri corpi ꝑ la exac
tiõe del circunſtãte aere con lo
ĩfluxo celeſte ⁊ actione delo in
nato calor̃ ſuccede ꝯtinua reſo
lutiõe del humido ſubſtãtifico
donde li mẽbri ianiſcono ch̃ ri
chiedẽo il mãzare ꝑ la reſtaura
tõe del perduto ſugato le humi
ditade dali capi dele uene e ſu
ga el ſangue d̃la uẽa del fidego
⁊ lo chilo cioe lo cibo digeſto
nel ſtõacho donde e cãta nela
bocha del ſtomacho la ſẽtatõe
de la quale ſe dice fame in cia
ſcuno adoncha ſano corpo ui
uendo con ordinato regimen
to ale ſoe hore gli accade uera
fame denãti la quale nõ ſe die
mãzare perche ſel ſe mãza ſẽza
apetito el cibo ſe rende abomi
nabile ⁊ genera faſtidio ne lo
ſtomaco li rnpti ⁊ le uentoſita
de multiplica ne po el fidego
pigliare bono ſangue ne li al
tri mẽbri poſſono dare bona o
pera in lo nutrimẽto ſel cibo
ſara male decoto ap̃ſſo el ſtõa
co perche neſũa uirtude poſte
riore po correzere lo errore de
lo anteriore per la quale coſſa
ypocrate uole che de uno cati
uo cibo e poto aſſumpto cõ ap
petito ſião generati piu lauda
bili hũori che ſe uno megliore
cibo fuſſe pigliato ſẽza appeti
to ꝑche q̃llo piglia con delecta
tõe ⁊ cõ q̃llo el ſtõaco piglia pi
acer̃ cõ una nãle anxietade de
che piu toſto ⁊ cõ piu perfecto
mõ ſe padiſſe. El he pero ãcora
da guardare che manzãdo con
uno grãde deſiderio del ſtõaco
nõ ſe faza una furtiua deglutõe
denãti la ꝑfecta maſticatiõe. ĩ
ꝑo ñ douemo mãzare cõ uora
citade ꝑche il cibo ꝑ la maſtica
tõe receue alcũa digeſtõe lo er
rore del q̃le el ſtõacho nõ lo po
correzere bene dõde ſe inferiſſe
nocumẽto ale oꝑe de le uirtude
poſteriore ⁊ de la uita. q̃ſta raſo
ne aſſigna ariſtotile neli ſoi ꝓble
mati doue cerca ꝑch̃ ſono d̃ piu
breue uita q̃lli che hãno li dẽti
rari. ma lui itese de li maxillari
⁊ coſi ãcora e da guardãſi da la
ſuꝑflua repletõe del ſtõaco ꝑch̃
molti ſono che cõ le ſoe crapule
⁊ mãzare ſono hõicide deſi ſteſſi
⁊ iꝑo ñ douemo mãzar̃ ad ſatu
ritade ma ſẽpre i fine la reliq̃e
de la fame deuẽo remaner̃ ñ he
coſa alcuna che tanto ne ĩduca
ad crapula e repletõe de ſtõaco

como che auere ad una mēsa
diuersi cibi Molto certamēte
ne tira ala crapula lo aduēimē
to di noui sapori ꝛ la prepara
tōe de noue uiuāde e uāie la q̄
le stāte la sacietaď del p̄io suf
ficiēte cibo renoua piu recēte
appetito del che molto piu pi
glia el stōaco che el possa padi
re ꝛ tāto piu catiua la repletōe
del stōaco quāto e stata piu mł
tiplicata la assūptōe ď le uarie
uiuande ꝑche grāde nocumen
to se īferisce ꝑ e la adixtōe del
cibo de difficile digestiōe cō el
cibo de facile digestiōe cōe de
soto apparira i lo capl'o ďl mā
zare e bere. Nuy male usamo i
q̄sta ultīa ꝛ epicurea ꝛ deterio
re etade nr̄a certi sapori ñ ꝑch
siāo trouati diuersi blādimēti ď
sapore ꝑ manzare piu. ma per
māzare cō piu intento ꝛ grāde
appetito. e sel te accadesse una
sup̄flua repletōe de beuere e ď
māzare e da dormire piu lōga
mēte ꝛ meglio ꝛ ď fare abstinē
tia ďl sequēte cibo acio che la
p̄cedēte crapula sia cōpēsata ↄ
la sequēte sobrietaď. ꝛ accadē
doti a ad gieguār ñ sia mai dif
ferito el disnare ultra el mezo
di ꝑche sofferire lōga fame rēi
pie el stōaco de mali ꝛ sup̄flui
hūori ꝑche suchiādo li mēbri
el nutrimēto ꝑ casone de la itē
sa ꝛ grāď fame ne aduenēdo ci
bo extrīseco. la nā se studia de
remouere q̄lla trista sēsatiōe. el
sucorrere adoncha tramādādo
li mali hūori al stōaco cō li q̄li
el stōaco se da apiacere ꝛ cessa
la fame ꝑ fiñ alora del altro ci
bo sel ñ se iterrūpa ꝑ la q̄l cosa
soglino dire gli ieiunāti nō gli
essere difficile ne recriscieuole
el giegiunio se ñ i q̄lla hora cħ
soglino māzare e che passata
la loro hora del disnare nō hā
no piu fame e patiscono el ieiu
nio sēza molestia perche la nā
tura uolēdo succorrere ala tri
sta sēsatōe q̄le dicemo fāe ꝛ nō
aduenenᵒ cibo ď fora tramāda
li hūori cō li q̄li el stōaco se da
apiacere a mō ď cibo ꝛ cessa la
fame. El e po piu sana la absti
nētia de la cēa che del disnare
ꝑ essere piu āpla la digestōe no
cturna ne obsta che alcūi dico
no la abstinētia de la cēa esser̄
pegior̄ ꝑche el sōno aduiene a
la uacuitade del stōaco la qual
cosa se ꝓhibisse como noceua
ꝑche piu noce sufferir̄ la fame
del disnare che dormire sopra
tale uacuitade si ꝑche il cibo ñ
e ancora al tuto digesto nel di
ꝛ si perche de ser a se sole fare
ad refrigerio de la cēa una col
latiōe pōtificale. ꝛ ācora i alcu
ni pinguiflēgmatici humidi ꝛ

ꝛ carnosi corpi e comãdato a
la ↄseruatõe dela sanitadͦ una
legiẽa cẽa o vo abstinẽtia ꝺ ql
ꝛ p expimto se troua ch̄ giona

Esta mo metter le rgu
ꝛ gule del mãzare e del
beuere adõcha e da es
sere misurato el cibo ꝛ lo beue
re secõdo lo uso ꝛ la tollerãtia
de la uirtude. nuy nõ uiuemo
a fine ch̄ mãgiamo: ma mãgia
mo acio che uiuião pche apsso
ali antichi auctori se tiene per
expiẽtia che sia pegiore el mã
zare che genera nausea cioe ã
gosa o vo iferise graueza al sto
maco ꝛ ua ad ipocũdria ꝛ ifia
ipocũdria sono doe pte del uẽ
tre cioe la destra soto el fidego
ꝛ la sinistra soto la nilza e che
pegiore sia el beuẽ che esso dal
tẽperamto ꝛ fa natare il cibo
nel stõaco. adõcha sião eleti ci
bi subtili ꝛ de facile digestiõe
genẽatiui ꝺ bõi hũori ꝛ se guã
di da cibi grossi de difficile di
gestiõe ch̄ generão mali hũori
deue adõca el cibo esse tẽpato
o nõ molto excedẽte el tẽpam
to pche sia i alcũa de le pme q
litade lo excesso sia maior co
mo i caliditade frigidita hũidi
ta o sicitade sia tẽpato ↄ li soi
ↄrii acio che temdose dala idu
cẽda frigiditade del cucumero
o dela zucha sia plo ↄtrario tẽ
pato cõ specie calde o vo agru
me ãcora e da obseruare lordi
ne de la msa nela assũptõe ꝺli
cibi pche qllo che e de subtile
nutrimto e de facile digestõe ñ
se de receuẽ da poi la comestio
ne ꝺl grosso duro e difficile pa
dire como saria icõtinẽte auẽ
do mãzato carne u acia mãzas
se poy fructi lubrici ꝛ oui sorbi
gli che tosto se padiscono ꝛ nõ
hãno la uia da descẽdere nata
rano piu ch̄ se ↄuẽga ꝛ se putre
fara ꝛ corrũpera sopra el duro
cibo ꝛ ppara a corruptõe el ci
bo idigesto al qle e ameschio
ne qllo che ꝺ grosso nutrimto
ꝛ de difficile digestiõe se die re
ceuẽ subito da poi el subtile ꝛ
de facile digestõe como drieto
a fructi lubrici o vo oui sorbili
e mãzar icõtinẽte ꝺl molto ca
so pch̄ p la ↄpressiõe ꝛ grauitu
de del caso ꝛ p la lubricitadͦ ꝺ
li oui scorrẽo piu psto che ñ bi
sognaria denãti ch̄ la digestõe
sia itegramte celebrata. ꝛ p q
ste rasõe se phibisse i una mẽsa
la uarietade de le uiuãde ñ di
mãcho li phisici ch̄ hãno uolu
to uedẽ ꝛ ↄsiderare cõ specu la
tiua rasõe lordie nel mãzar di
cibi ↄtẽplão la uirtude digesti
ua esser piu forte nel fũdo del
stõaco ch̄ circa la boca ꝺl stõa
co ꝛ la uirtudͦ appetitiua esser

piu forte nela bocha del stõa
cho che nel fũdo ꝑ la q̃le cosa
cõcludẽo che el cibo de piu di
ficile digestiõe sia p̃messo al lo
co doue e piu forte la uirtude
digestiua ⁊ sono da esser̃ p̃mes
si nel mãzare li cibi de difficile
digestiõe al i cibi de facile dige
stiõe. e q̃sta rasõe e v̾a: ma solo
ꝯclude qñ tra li cibi e una pico
la differẽtia i difficl̾tad̾ ⁊ faci
litad̾ d̾la digestiõe. ma qñ la di
stãtia e grãda como tra li lubri
ci e duri cibi li lubrici sõ da es
sere p̃messi. ⁊ ãcora ꝑ q̃sta ca
sone se dice cħ nisuna cosa nõ
e pegiore che metere lo indige
sto nutriente sopra el digesto.
cũ sũmo studio hãno uoluto li
auctori che se attenda che tra
el cibo e lo corpo dal quale la
sanitade die essere ꝯseruata sia
debita ꝓportiõe ⁊ particulare
habitudie ꝯforma ꝑcħ auegna
dio chel caso el uino el lacte
agrume ⁊ simile cose itrão ala
ꝯseruatiõe de la sanitad̾ e se ꝯ
uertano i bono nutrimẽto nõ
di mẽo gli sono de molti corpi
ali quali ꝑ la loro indiuiduale
ꝯplexiõe el caso o uino o lacte
o altro cibo glie uenẽo a dõca
da simili cibi tali corpi se d̾no
abstinere como dal ueneno. in
q̃ste cose la experiẽtia uince la
ragiõe ipero che e piu digna co
sa acredere i sil̾e cose piu tosto
alá experiẽtia che ala ragiõe si
melm̃te sono corpi cħ hãno el
cibo ꝓportiõato ⁊ ꝯueniẽte ala
soa ꝑticulare ꝯplexiõe dal q̃le
ñ deno essere ꝓhibiti ꝑche ꝑla
soa ꝑmutatõe poteria iferir̃ no
cum̃to ultra di q̃sto la ꝯsuetu
dine de la patria ⁊ d̾ la regiõe
e da esser̃ obseruada se bene te
parese tale uso ꝯtra la rasõe ꝑ
cħ como uoglono li anctori
el cibo che se sole manzare in
lo q̃le e alcũo nocum̃to e piu ꝯ
ueniẽte cħl bono ñ usado. ipo
i essi lo expimẽto obũbra la ra
giõe ultra cio i uno corpo são.
el e megliore q̃llo nutrim̃to cħ
sa megliore ꝑche da una dispo
sitõe naturale se abraza melio
e se padise: ⁊ se el cõpo e ifirmo
o v̾o sia fora de la ꝓpria natu
ra distẽperato nõ e da essere o
bedito alo appetito la nãle dis
positione de lo corpo appetisse
come simile a lui ⁊ lo appetito
fora del naturale le contrarie
el bisogna adoncha attendere
che se per la lassitade del stõa
co accadesse del discenso del ci
bo piu tosto che se douesse co
mo nel principio dela cena e
del disnare siano piaglate cose
stiptiche che confortano el sto
maco ⁊ che ꝑ la piu ꝑfecta di
gestõe p̃sta aiuto ala diuturna

digestiõe del cibo le cosse stipti
che se siano riceuute inanti el
cbo fanno el corpo stiptico
e se seguono el cibo per la com
pressione lo fanno lubrico e
fluxibile se possono pero le cos
se stiptiche receuer ne la fine
del cibo in pocha quantitade
per lo sugillo del stomacho co
mo sono cotogni e peri cocti
coriandoli o un pocho de for
magio per che dalloro sigillo
e cõfortata la bocha del stoma
cho e lo calore naturale ala di
gestione e nõ he lassato fare tã
ta ascensione di napori uerso il
capo. Et li fructi humidi e lu
bricanti como vue fige fresche
melloni e simile cosse sono da
essere pmesse ne icontinẽte se
die da poy pigliare el cibo ma
se die stare per fino che riposi
al fundo del stomacho e alora
e bono mãzare acio che discor
rano. E adoncha da studiare
che nella estade ala piu frescha
hora e i li lochi piu freschi sia
mangiato. Et nel tempo fredo
e le bene ascaldare al focho le
extreme parte da poy el manza
re per che li extremi membri ri
manero impoueriti de calore
li quali per la assumptione del
cibo se retranno ale cosse inte
rior ultra cio nello uerno sono
da mãzare cibi in actu callidi.
Et in la estade in actu frigidi o
de una picola caliditade cale
facti E le de attendere che nel
lo uerno e a tẽpo fredo p la re
tractione e unione del natura
le calore ale cosse de itra la di
gestione se fa mazore e piu per
fecta che nela estade per che a
lora per la calidita del aere el
calore naturale se disparge ale
cosse extrinseche e se resolue e
debilita per che la uirtu unita
e piu forte che essa dispersa. Et
pero nelo uerno li corpi che ui
ueno delicatamente ne sono
usi ad grandi exercitii deno
usare cibi de piu forte digestiõe
e de magior nutrimento che
ne la estade. El beuere non se
die mai fare se non procede
una naturale e uera sete laqua
le o uero per il sugamento di
mẽbri che bisognano de hume
factiõe pcede como de la fame
di sopra edicto o uero che se
genera p la comestione deli ci
bi corpulẽti donde lo humido
rorido se consuma nella bocha
del stomacho ala consumatio
ne de le quale seguita una na
turale sete e uera: ala quale el
beuere die seguire per conser
uatione de la sanitade. Alcuna
uolta accade una accidentale
e non uera sete la qle li medici
appellano sete mẽdosa laquale

anega dio che habia molte ca
sone non di meno p la maior
pte sole aduenire da poi la cra
pula e ppriamēte da poy la ce
na mentre chel stomaco ha pi
gliato piu che nō po patire. Et
mentre chel stomacho e cossi
debile p rispecto dl cibo el qle
nel hora d la digestiōe se affan
na e riscalda e bolle e se anxia
p la sette. E questa mēdosa set
te se nō sera molto grāde e me
glio de patire e da poi quella li
auctori comādāo ch se dorma
p che quella el somno la pacifi
ca e a questo tale sitiente des
sedato cossa la sete p ch el som
no cōforta la digestione e quelli
cibi indigesti che estuāo e bul
lieno nello stomabo adiuta a
padire e cessa la eleuatione di
fumi ala bocha del stomacho
doue era causata la mēdosa se
te. Ne p beuer t le sete intuto
cessa p ch essendo anchora ne
lo stomacho el cibo indigesto
resurgono uapori īducēti sette
impero sopra la tollerabile e
mendosa sete el e male a beue
re per che impaza la decoctiōe
del cibo e la soa digestione e
retarda como che tu metessi a
qua freda ī una pignata o laue
zo che bogla e anchora de so
pra e dicto che niuna cossa e
pegiore e piu detestabile che
a mandare lo indigesto sopra
lo indigesto. Non di mancho
se tale mendosa sete uenendo
la nocte o uero da poy cena e
sera tediosa ele piu sano a beue
re. Et a lora galieno securamē
te comāda che se beua e fa bes
se de quelli che hanno iterpre
tato la auctoritade de ipocra
te doue pare che laudi el som
no da poy la mēdosa sete sia ex
hibita la qua freda ala extinc
tione de la sete mendosa segon
do auicena se de dare la qua la
quale nō transglutendo ma sia
suchiata duno uaso che abia
streto lorificio acio che con po
cha aq se extigua la itensa sete

d Eli condimenti e uiuā
de sapori e soe prepara
tione qui non si mete
regula alcuna per che hanno ī
si tale uirtude quale hanno in
si le spetie li sugi acetosi o altre
cosse de le quale accade de pre
parasi e componerse: ma acio
che de loro se ne abia meglior
doctrina e d e quelli maxime
che usamo ī le uiuande e beuā
de sapori e specie descriuero p
ordie del alphabeto piu breue
che potro la particular natura
d ciscūa cossa segōdo la rasone
e antichi experimētatori. Ne
ho intentione al presente de

narrare tutte le uirtude de q̄
ste cose le quale sono curatiue
dele infirmitade ma solamen
te quelle che uengono ala mē
sa in uso del manzare e del be
uere acio che prestano aiuto a
la conseruatione de la sanitad̄
τ per la uirtude de le quale se
possa resistere ali nocumenti d̄
li ueneni.

Dele amādole alcūe son
amare alcune dolce. d̄
la amara perch̄ e data
per medicina curatiua de īfir
mitade non se dice niente la
amādola dolce in le soe quali
tade e quasi temperata d̄clinā
do vn pocho ad hūiditade me
no pero che la noce τ e diffici
le digestione τ dura molto nel
stomaco īpero e da essere mol
to bene masticata e manzato
solo con el zucharo piu facilm̄
te se digerisse τ descende da q̄l
la se genera bono nutrimento
ben che ela sia pocho inpigua
tiua τ e abstersiua τ aperitiua
de le opilatione del fidego. el
ferculo o menestra che se fa d̄
la amandola che se chiama. a
mandolata gioua ale passione
del pecto e del polmone come
ad tosse asma e simile malatie
el condimento de olio o de la
te de amādole e de quella me
desma uirtude la amandola
dolce prouoca la urina τ r̄mo
ue il suo ardore mundifica la
brutā de le rene τ sopraposto
al morso d̄l cane rabioso o mā
zata presta giouamento.

La auellana e calda e se
ca al p̄io grado τ e de
piu mirabile nutrimēto
che la noce ben che sia piu ter
restre perche piu soda e meno
unctuosa. impero e de piu tar
da digestione. ella e vn pocho
stiptica τ genera uentositade τ
poche. impero se sono mun da
te dala scorza interiore. τ se el
la sia manzata alquāto assata
sopra el focho con uno pocho
de peuere subuene a quelli ch̄
patiscono corriza τ reuma de
la testa uelocemēte τ fa bono
beneficio ala punctura d̄l scor
pione τ propriamente se ella
fi manzata o impiastrata con
la ruta τ ficho.

Lamido e fredo e secho
in lo primo grado la
soa menestra e da coce
re ch̄ in una parte damido sia
no frede laqua τ se die cōdire

con amandole e con zucharo
lenisse lo epigloto e lo pecto ꝛ
ꝓhibisse il fluxo catherale dal
pecto ꝛ pacifica la tosse ne pro
duce molto bono sangue. ma
sel sia cocto mixto con simula
nutrisse bene ꝛ genera sangue
temperato la sua tropo frequē
tata comestiōe per la soa uisco
sitade induce la opilatione ð̄l
fidego. ꝛ se ello troua le rene
calde le dispone ala generatio
ne de la preda. ma sel se māza
lamido con la lente constrēge
el uētre de colerico fluxo.

l Aneto e calido i fin ð̄l
primo ꝛ e maturatiuo
de li humidi humori e
fredi e mūdifica el uentre ð̄ pu
tredine humorale ꝛ q̄eta li soi
dolori ꝛ resolue le uentositade
ꝛ induce quieto somno ꝛ rimo
ue il sangiozo che procede da
repletōe auenga dio che la soa
tropa assiduatione debiliti el
uiso. al stomacho e inconueniē
te perche fa nausea cioe angos
sa ꝛ la soa semenza prouoca uo
mito.

l Acetosa e una hēba la
quale ha quatro spetie
le doe mazore non usa
mo o uero raro in cibo cioe la
pāzo acuto picinino ꝛ rumice
grande le altre doe usamo ꝛ i
salate ꝛ in sughi con zucharo
conditi da le quale una nasce
in loci non fertili: ma arenosi
ꝛ sarosi hauēdo le foglie ad si
militudie dela ongia del dito
grosso chiamato police. la qua
le mētre che la cresce ꝛ e uedu
ta dal sol e ela acquista alcune
uenule rosse in lo stipite ꝛ fo
gle ꝛ uulgarmente se dice sal
seta laltra specia nasce i lochi
fructiferi ꝛ ha la similitudine
del Trifoglio picinino. ꝛ e
chiamata Acertosella o ue
uero Allellugia. Et alcuni
dicono che del suco de questa
se ne fa rob de ribes che in
uirtude de siropo de accetosita
de de cetro che tanto laudato
nel tempo pestilente. Queste
doe specie accetose sono frigi
de ꝛ seche in secundo grado
generano laudabile humore
remoue el fastidio del stoma
cho aguzāo lo appetito asmor
sano la sete ꝛ inferiscono uirtu
de confortatiue del core. El
suo siropo facto con il suo su
co e zucharo e in quella uirtu
te che e il siropo de cetro e fa
grande utilitade a quelli che
hāo caldo el fidego. Tute doe
queste cose o uero specie com

feriſcono al fluxo colerico del uentre ⁊ ala roſſura de li iterio ri conferiſcono anchora al do lore del dento che procede da materia calida. Se la bocha ſa ra lauata da la decoctione ſoa ⁊ lablutione anchora de la de coction e ſoa preſta grande gio uamento ala prurigine ⁊ ala ro gua luſo ꝺ queſto doe ſpecie in cibo ⁊ i uiuande ad ſimilitudi ne de herbicine o uero i iſalate ne la eſtade ⁊ al tẽpo peſtilente e optimo ⁊ ſimelmente rob o el ſuo ſiropo.

Crũmi ſono de molte ſpecie le q̃le e ben mo ſtrare iſieme i uno capi tulo ma prima io tranſgredero vn pocho ꝑ li diuerſi effecti de le coſſe. De la diſſorme approxi matione al nr̃o corpo. Sono al cuni che mãzandoli generano ꝑ el nutrimẽto bono ſangue ⁊ i li corpi noſtri iducono boni ef fecti como aglio. cepola ⁊ ſimi le coſſe le quale ſi per modo de empiaſtro de fora ſiano ſopra poſte ipiaga la codega et eſſen do ipiaſtrate ſopra piage iduco no uenenoſo effecto. Alcuni ſo no che eſſendo manzati o beu uti douẽteno ueneno ⁊ induco no la morte como argẽto uiuo ceruſa piumbo ⁊ coſſe ſimile le quale ſe ſono eptimate ⁊ impia ſtrati ꝺ fora nõ fanno nocumẽ to alcuno ſe non forſe ꝑ una frequente ⁊ diuturna appoſitio ne como teſtificano le donne quale per loro epitimi uoglião parire piu belle ꝑ le quale coſſe quãdo iuechiano caſcano li dẽ ti o uero per la alteratiõe douẽ tano negre. Et alcuni de dẽtro receuuti ⁊ poſti anchora de fo ra inducano boni effecti. Et la caſone e ꝑ ch̃ la cipola e laglio ulcerano de fora ⁊ nutriſcano de dentro ſe aſſigna ꝑ ch̃ le coſ ſe le quale operano uirtualmẽ te ne lo corpo nr̃o nõ induria mai el ſuo effecto ſe ꝑ̃ma nõ ſi reduceſſe della potẽtia al acto dal calor̃ naturale del nr̃o cor po donde la cipola ⁊ lo ſale ul cerão la carne uiua ⁊ corrũpa no ⁊ ꝯſeruano la carne morta da putrefactõe ꝑche li nõ e na turale calore che reduca la lo ro uulceratiua potẽtia ad acto como nello uiuẽte ⁊ dal calor̃ remeſſo la ṽtude ul ceratiua ꝺ laglio ⁊ ꝺla cipola ſe r̃duce ac to ipo ꝺ fora poſta ulcẽa ma ſe ſono r̃ceute dẽtro doue el calo re nãle e piu fõte ⁊ piu acuto ꝯ ſũa ⁊ r̃ſolue la ſua ṽtute ulcẽa tiua ⁊ lo corpulẽto ch̃ r̃mãe ꝯ uerte i ſangue ⁊ nutrimẽto ⁊ be aiutato el calore de dentro che nõ ulceri innanti ch̃ tale uirtu

de e nutrimento ſe reſolue per
che li arcumi molto ſe magna
no con altri cibi meſchi ⁊ ſe co
meſchino con humori nel ſto
macho ne continuamente ſtan
no ĩ uno locho ligati como ſe
diceua dele appoſite đ fora ma
lo argento uiuo ceruſa ⁊ ſimile
coſſe ſono de contraria diſpoſi
tiõe ꝑ cħ ſonno cõpoſte de ꝑte
denſe ⁊ cõpacte donde hanno
de biſogno de uno intenſo ca
lore Ad cio che la ſoa uirtu
de ſe reduca ad acto ⁊ ꝑo de fo
ra approximata nõ ulcerano ꝑ
eſſere remeſſo el calore de la
codega ne nõ hãno ꝑte ſubtile
⁊ acute penetratiue ĩ li pori de
la codega como la cipolla el a
glio ma ſe ſonno receuuti da ĩ
tra douẽgano ariduere in acto
la ſua ſufficiẽte potentia allo ĩ
tenſo calore unde mali effecti
o morte inducono ſezondo la
determinata potentia de ciaſ
cuno coſſi adõcha quãdo ſe di
ce cħ laglio cipola e ſimile coſ
ſe ſonno ulceratiue ſe ĩtende ſe
di fora ſono epitimate ĩ la code
ga auenga dio che de alcuni ſe
ĩtenda quando ſono receuuti
da dentro. Non e adoncha da
marauegliare ſe alcune coſſe
como aglio e cipolle ⁊ ſimile
coſſe ſono cibo de dentro e de
fora ueneno ⁊ alcune como ar
gento uiuo ceróſa litargirio ẽ
coſſe ſimile đ dentro receuute
ſono uenẽo ⁊ de fora ĩducono
ſanitade ſopra poſte ale piage.
Et ritornãdo finalmẽte al pro
poſito donde la digreſſione ha
la origine ꝑmo ſe dica đ laglio

l O aglio e callido e ſe
cho ĩprincipio del quar
to grado e ulceratiuo
⁊ aduſtiuo el tropo ſuo uſo gra
ua la teſta ⁊ ĩduce dolore ⁊ de
bilita el uiſo ali corpi caldi no
ce piu ma cocto ⁊ elixato non
reſchalda tanto. Rectifica el
nocumẽto đ leaque deſcaza la
uẽtoſitade ⁊ e tiriacha ale com
plexiõe frede amaza li nerui re
ſolue li humori fleumatici tene
il uentre lubrico clarifica la
uoce ⁊ abſterge el giutidore da
ogni ĩmundicia zoua ali dolo
ri del pecto ⁊ ala toſſe anticha
excita el coito ſel ſe manza in
pocha quantitade ⁊ ĩ quantita
de aſſay la togle per che la ſua
materia reſolue per la ſua cali
ditade ⁊ ſiccitade. Al morſo de
coſſe uenenoſe ⁊ de cane rabio
ſo preſta bono giouamento.

l A cipola e calida ĩ q̃rto
⁊ hũida ĩ terzo e la piu
roſſa e piu callida de la
biãcha e la cruda e piu calida

de la cocta genera nutrimẽto
groſſo e picolo. ma de la cocta
ſe genera piu e meno male ⁊ e
aperitiuo abſterſiuo inflamati
uo ⁊ inductiua de la ſeta. El
ſuo tropo uſo genera dolore e
graueza del capo ⁊ alcũa uol
ta induce ſomni terribili ⁊ fa
nocumento alo intellecto ⁊ ꝑ
duce mali humori nelo ſtoma
co ⁊ multiplica la ſaliua. ⁊ ſel
ſe ne manza in pocha quan
titade ella conforta lo ſtoma
cho debile ⁊ induce appetito.
⁊ incita libidine ⁊ acreſce la
ſua materia per la ſua humidi
tað ⁊ ſopraposto apre moroið
contra li ueneni e corruptione
daque ele ſimile alaglio

Porro e calido in terzo
ſecho in ſecõdo el ſuo
uſo induce dolor̃ de te
ſta ⁊ fa uedere ſomni mali cor
rumpe li denti ele zẽziue ⁊ in
q̃lli fa dolore ⁊ noce al uedere
el ſuo ſugo ſtringe el ſãgue del
naſo ſe ello glie poſto ſuſo con
aceto incenſo ⁊ olio roſato. el
crudo rimorð la eructatõe ace
toſe apre la opilatõe del fiðgo
e bono a mãzarlo da poi le lac
tuche porcelane ⁊ herbe frede
aſterge la cana del pulmõe gio
ua al pecto ⁊ ale moroide ⁊ ꝑ
priamẽte cocto ipero noce a q̃li
che hãno le rẽne ulcerate o la
ueſſicha lo porro ⁊ la ſoa ſemẽ
za incita coito ⁊ contra li uene
ni ha la uirtud e de laglio.

Eſcalorgne ſono ſpetie
de agrumi ⁊ in la uirtu
de loro ſono ſimile ale
cipole

Radice e raffano dome
ſtico. Ello ha piu ſpetie
el raffano una e dome
ſtica quale chiamano abſoluta
mẽte radice la ſegonda e q̃lla
che ha le fogle creſpe como la
radice. ma e de piu caliditade
acuta la quale uulgarmẽte ra
molazo. la terza ſpetie ha le fo
gle grande ⁊ leue ad ſimilitudi
ne de la henua in quantitade
de foglie ⁊ e piu acuta de tuti
li nauoni ⁊ le raue ſono quaſi
de queſte ſpecie como de ſoto
ſe dira. Tuti li auctori uolino
che ciaſcuna ſpecie de raffano
ſia de calida complexione ſe
condo che piu e meno partici
pa de acuitade. Ma ſono in
humiditade ⁊ ſiccíditade diſ
cordi per che alcuni de li au
ctori dicono che ſono humi
de ⁊ alcuni dicono che ſono ſe
che. Non di meno noy uede
mo che participano piu de hu
miditade la radice ⁊ ogni raf
fano ⁊ de minore nutrimẽto ch̃
le raue per la maiore acuitade

de dura digestiõe τ nocè al sto
macho cõmoue uentositade τ
fa eructare Sel se manza ianti
el cibo nõ lassa acostar lo cibo
al fundo del stomaco anci p la
uẽtositade soa lo tene subleua
to e falo natare plunga la di
gestione τ prepara ad uomito
τ propriamente la decoctione
de la soa scorza e sel se manza
da poy el cibo ello humilia el
uentre τ fa meglio padire τ pe
netrare el cibo τ corrode e mi
nuisse la uentositade ascenden
te se ello se mãgia cocto gioua
ala anticha tosse τ ala prefoca
tione che se facesse per fungi
mortiferi ultra de cio ogni spe
tie ð raffano tagla la fleugma
τ laua le rene e lauessica da li
grossi humori τ rompe la p̃da
τ prouoca la urina τ le soe fo
glie aiutano la digestione τ lo
appetito Gioua al morso de la
serpa τ al morso de la cornuta
τ amaza li uermi uenenosi τ
sel se mete tagliato in pezole so
pra el scorpione el more τ ma
ximamente se ello sia raffano
siluestro o uero la soa decoctõe
Et se el scorpione hauera mor
so alcuno non gli nocera se pri
ma auera manzato el raffano.

l Aniso e calido i primo
secho in terzo la sua se
menza per si o confecta con zu
charo e resolutiuo de le uento
sitade τ meglio e che da poy
pasto se pigli per che rende la
bocha odorifera τ reprime li
uapori apre lo pecto τ remoue
le opilatione inducte per li hu
mori del fidego τ de la nilza
prouoca luxuria icita el coito
e stiptico τ gioua al dolore
del capo τ adiuta ad scazare li
nocimenti de li nerui.

a Gresta freda in terzo se
cha in secondo. stiptica
e conforta el stomacho
induce appetito se per calidita
de procedera el defecto extin
gue el calore del fidego τ remo
ue la sete τ restringe il uomito
elo fluxo del uentre e manco
strenze se ella se manza cocta.
El suo sugo facto inspissire al so
le ala spissitudine del melle ale
predicte intentione e bono in
condimenti e sapori de lei se fa
il siropo contra li ueneni calidi
e febre pestilentiale remoue la
sete obseruando le sopradicte
condictione.

l Aceto e opposto ð diuer
se pte ð calidi acuti ma
fredamẽte signoreza a
qlli τ he dũa itẽsa siccita ð alcu
ni de li auctori dicono che auẽ

gã dio che habia parte molto
frigide non di meno p le calidõ
che gli sono admixte e fredo ĩ
pria e secco in terzo ⁊ alcuni di
cono chel sia frigido in secõdo
lo aceto cõ le cosse frede infri
gida e se in pocha quantitade
sia admixto con le cosse calide
el scalda per la uirtude soa pe
netratiua facẽdo penetrare le
altre cosse. laceto e inimico a
li nerui per la sua frigiditade
⁊ mordicatiõe e per la sua pene
tratione mediante la quale li
altri humori nociui passano a
li nerui impero noce ali para
letici spasmosi ⁊ podagrici. el
tropo suo uso debilita el uiso.
refrena la luxuria diminuẽdo
la sua materia. rectifica laere
putrido sel sẽa spãguto ⁊ r̃mo
ue el nocumento dele aq̃ pu
tride. auẽga dio ch la gresta ⁊
acetosa granata ⁊ suco de arã
ci ⁊ de citri sião iductiue ð ma
iore frigiditate che laceto non
sono tanti forti ad ifrigidare p
che mãcano de le parte acute
⁊ penetratiue de che galiẽo di
se nello quarto della simplice
medicina che uolẽdo ifrigidar̃
el stomaco ⁊ la exardẽte ipocũ
dria meglio e il suco de la gre
sta e simile cosse dare che lace
to pche nõ e la soa frigiditade
uiolẽta ⁊ uulceratiua ne cõ ca
liditade mordace admixta per
la qual cosa seq̃ta che uolẽdo
ifrigidar̃ li mẽbri piu remoti ⁊
nõ cosi uicine al stõaco ele piu
cõueniẽte laceto pche in si me
desime la uirtu che li fa a uia
che drici ali lochi remoti. ⁊ p
q̃ste casone laceto fa imagrire
⁊ extenua ⁊ dissolue li corpi ⁊
propriamẽte sel suo uso e assai
laceto gioua ali colerici ⁊ no
ce ali melãconici pche genera
hũori adusti ⁊ melãconici ipo
ali leprosi ⁊ rognosi iferisce no
cumẽto. adiuta la digestione ⁊
puoca lapetito ⁊ e cõtraria a
la fleugma tagliãdolo ⁊ corro
dẽdolo ⁊ repugna ali mali hu
mori che corrão al stõaco ꝯfe
risce ala adustiõe del focho ⁊ a
li soi dolori subuene ualocemẽ
te gioua al morso deli ueneno
si sopra ifuso. ⁊ beuto ⁊ odora
to gioua a q̃lli che hãno beuto
opio. iusquiano ⁊ simile cose. s
la lauda dice Auicena usar̃ ul
tra di q̃sto laceto ultra li cibi ⁊
beuãde ⁊ assecuratiõe da pesti
lẽtiale nocumẽto la decoctiõe
de lo aceto diminuisse la soa
frigiditade ⁊ ppriamẽte admix
to ꝯ uno poco de melle ma se i
uno petito daceto boglia una
libra de una passula q̃li nõ per
de il sapore ⁊ he remossa una
grãde q̃ntitaõ ð li soi nocumẽti

E le aq̃ el e meglior q̃l
e la che quando e chiara
non ha colore ne hodo
re ne sapore perche queste so
no le passione del mixto ꝛ tra
le altre e de piu legiero pesso
la quale ancora per la soa sub
tilitade ꝛ raritade tosto se scal
da al focho. ꝛ tosto se infreda
alaere. ꝛ in la quale le cosse se
coxeno piu p̃sto ꝛ se disolueno
ꝛ tosto descẽde dal stomaco la
soa legiereza se cognosce o per
el peso ð quale misura o ꝑ la i
fussione de doy pãni de lino ni
ti o uero ð feltro ꝛ catone niti
do. q̃lla el cuy feltro piu tosto
se diseca ꝛ da poi la ꝑfecta ex
cicatione remane piu nitido ꝛ
piu legiero e meliorẽ. ꝛ tra li al
tri elementi la sola aqua ha q̃
sta proprietade che la intra in
la generatione del beuere e ðl
manzare insopra cio de molte
cose laqua aq̃sta malicia ꝛ bõ
tade ꝛ de la soa origine ꝛ ꝑ la
statione del loco ꝛ per il decor
so ꝛ de le decoctione. ꝛ per a
admixtione dele cose le aque
de le fonte sono migliore ꝛ la
fonte de la qnale exe laqua de
terra e megliore che quella de
la quale exe larena lapidosa ꝑ
che e piu humile ꝛ piu purifa
ta ꝛ piu subtile ben che laqua
petrosa sia mẽo parata ala pu
trefactõne. ancora laqua e me
gliore che nasce ð megliore mi
nera e passa perche laqua che
esce de minera aurea o argen
tea e megliore di q̃lla che esce
ð minera del põbio o de uitro
o de sale o uero alumine ꝛ de
simile cosse. secondo adoncha
cħ la minera ð meliorẽ uirtuð
cusi lera laqua nascente di que
le migliore. ne al presẽte e mia
intentione de dire le uirtu de
le aque minerale perche q̃llo
apartiene ala parte curatiua ð
la medicina. ultra de cio le aq̃
che stano ferme sono peiore ð
le corrẽte ꝛ piu tosto altera bi
le in la putrefactione terrestre
ꝛ tanto pegiore quanto cħ piu
sono iacente de piu spuzulente
ꝛ palustrale luto: laqua di pozi
perchħ e permanente e piu uici
na ale uoragie de la terra e pe
zore che laque dele fontane e
megliore che laq̃ ð li paludi ñ
di mẽo ꝑ la extractõe ð laq̃ di
pozi ꝛ agitatõe de laq̃ ðl pozo
se migliora. ꝛ di q̃sto uiene cħ
essẽdo q̃lchi pochħ pesi nel pozo
megliorão laq̃ agitãdo la ꝯtiu
am̃te ꝛ ꝑchħ ancora sono nutri
ti da uermicelle e ꝑte putrescẽ
te ma una grande q̃ntitade de
pessi la corrũpão. ꝛ igo li pozi

non hanno cossi bone aque. Et le cisterne da le quale nõ cossi frequenti la extractione de la qua: de le aq̃ che correno sono megliore quelle le quale correno discoperte ꝛ euentate ꝛ sono pegiore dele aque conducte coperte di pombio perche prouocano ꝛ preparano el corpo adissinteria ꝛ fluxo de uentre e sono megliore dele aque corrente discoperte che correno in grande quantitade ꝛ in ueloce corso como sono li fiumi grandi ꝛ megliore sono q̃lle che decorrẽo sopra bono luto non fetido ꝛ non palustrale che quelle che correno sopra le prede. Auenga dio che alcuni auctori dicono il contrario ꝛ non pero bene perche el bono luto del fiumo corrente purifica laqua ꝛ humilia e fala piu sutile che le prede non lo fano. Et per questa casone quãto che li fiumi procedeno piu distanti da le soe fonte tãto sono megliori se laqua sia beuta con lo tempo loro perche tale aque sono piu mosse e rotte de la mixtura d̃l luto ꝛ assutigliate. ne icõtanẽte sono da beuẽ tolto c̃h sião dal fiũe: ma tolte e riposse i uno uaso grã ꝛ riposãdose d̃scẽdẽo le p̃te lutuose p̃ laqua. Nel quale descenso ducono isieme le piu grosse p̃te d̃ laqua ad residẽtia infondo del uaso e quella che de sopra la iposlesi rimane e piu ꝓpinqua alaqua purissima e piu simile ꝛ ha ꝯformitade alaqua cocta al focho che a fato residẽtia de le grosse parte p̃ la sequestratõne de la iposlesi impero apresso de alcuni auctori e comandato che laqua del pozo non sia ad mixta con laqua del fiume per che laqua del pozo ben che ella sia chiara ꝛ lucida nõ di meno e cruda e grossa ꝛ nõ fa alcuna residentia e laqua del fiume ha le parte lutuose le quale resideriano in quella assutigliata: ma con quella ad mixta e impedito el descenso ꝛ nõ si fa residentia. ꝛ ipero ben che laqua d̃l fiume sia meglio re che laq̃ del pozo nõ di mẽo ciascũa da p̃si sola e megliore che tute isieme mixte per q̃ste casone laqua per la decoctiõe acquista bõtade perche auẽga che in la decoctiõe se resoluẽo alcune subtile parte non dimeno per la ebulitione de laqua la se dissolue ꝛ fa rara quello che in lei fu congellato per el fredo unde mentre che repossano le parte piu grosse possono spargere laqua rarofacta per il focho ꝛ descẽde ale parte iferi

ore che avante la decoctione nõ poteua farlo. Lo focho nõ sutiglia laqua p che de natura del calido e resoluer le pte sub tile ma se questa le pte grosse da le subtile donde possono de cendere in aq̃ natante sopra la residẽtia la quale e piu subtile τ piu legiera τ piu pura. Ne ob sta che laqua sia piu grossa coc ta ch̄ cruda p che sia piu obscu ra e piu turbulẽta p che molto differẽte la diafonita τ la opa cita da la grosseza τ subtilita de lo cristallo e piu lucido e piu tralucẽte che tale aqua e nõ di meno e de piu grossa substãtia le aq̃ de le cisterne ch̄ se coglio no de le pioze anega dio ch̄ nõ siano i q̃lla bontade che laque de le fonte e ch̄ p̄stino alcuno i pedimẽto al pecto τ ala uoce ñ dimẽo se i bona quãtitade τ in bone cisterne serão colte sono de piu electa uirtude pche so no legiere sutile meno hũide τ meno iflatiue che le altre τ ã no alcũa stipticitade τ ɔforta tiõe de mbri ne noceno al stõa co ne al fidego: ma piu tosto ɔ fortano nõ di mẽo e le da attẽ dere ch̄ p la loro subtilitad ad uiene la putrefactõe pch̄ sono stato generate i le nebule p la sublimatõe de li uapori. ipero ch̄ qñ i la estad sono poch̄ e uẽ

gono al fundo dele cisterne se putrefano τ alora e da guardar se dala loro potiõe p ch̄ p̄para no ad febre τ putrefano li hu mori del nr̄o corpo ma a tale putr̄factõe ɔferise con lo aceto τ cosse agre et cõciosiacossa ch̄ laq̃ sia simplice elemẽto o ppin q̃ ala siplicitade nõ si da la soa beuãda pch̄ nutrisca pche laq̃ ñ si padise pche la digestiõe e passiõe d̄l mixto. ne po laq̃ esse re reposta i mbro d̄ la pdita τ resoluta pte i locho del uiuẽte τ mai laq̃ ɔciosiacosa che sia e lemto nõ si po ɔuertire i sãgu e el quale bisogna essere ɔposto da quatro elemti: ma el beuer delle aque e de altre uirtud p ch̄ fa liq̃do el nutrimto τ asuti glia τ rectifica la sua substãtia τ fallo penetrare ali mẽbri τ p la soa humiditade e frigiditate restringe lacuitade del calore naturale o accidẽtale remoue la sete τ r̄solue le schalmãe dal cor. Et cossi p accidẽs di cẽo la q̃ cõfortare la nã i la actõe sua laqua pura noce ali paraletici spasmosi podagriti τ a tutti q̃l li hãno co mplexione frigide noce ala opilatione del fidego τ la soa tropo assũptiõe da poy una grãde τ rescaldãte faticha iduce idropisia la d̄coctõe o ad mixtione de uino con quella

o uero de mele ſpumato remo
ue quaſi tute le malicie de laq̃
finalmente e guardarle dal be
uere de laqua pura e turbida
perche opilla el fidego e gene
ra la preda nele rene.

l

E ſpecie quale continua
mente uſamo in cibi e
ſapori ſono q̃ſte peuer
zafrano cinamomo gariofoli
noce moſcata zẽzeuero ⁊ cumi
no de li quali e bene dirlo in u
no capitulo. el peuere cõcioſia
coſa che ne ſia de tre generatiõ
ne cioe longo peuero biancho
e negro ⁊ ſono quaſi d una me
deſma uirtude nõ di imeno ca
lido ⁊ ſecho e ĩ fine del terzo.
ma alcuni dicono in principio
del quarto ꝯforta il ſtomacho
adiuta lo appetito prepara la
digeſtiõe ſele uſato in debita ꝓ
portiõe cõferiſce ali nerui ĩfri
gidati ala antiqua toſſe al pec
to ⁊ dolore de uentre prouoca
la urina lo uſo ſuo pero he piu
laudato nelo uerno che nela e
ſtate e propriamẽte a quelli cħ
hãno frigida ꝯplexione.

e

L zafrano e calido ĩ ſe
cõdo ⁊ ſecho ĩ prio auẽ
ga dio che alcuni dico
no luno e laltro ĩ primo molti
hãno uoluto chel zafrano non
alteri mai humore ànci li con
ſerua cõ temperantia ⁊ rectifi
ca dala putrefactiõe el mode
rato uſo del zafrano da aiuto
al pecto al pulmone ⁊ ala dif
ficultade de lanhelito apre le
opilatione del fidego ⁊ auẽga
dio che per la ſoa ſtipticitade
⁊ caliditade conforta el ſtoma
co non de mẽo fa nauſia ⁊ ab
bate lappetito perche ſe oppo
ne ala acetoſitad che iduce lo
appetito ⁊ alcuna uolta ĩduce
dolore de teſta ⁊ beuuto cõ ui
no induce ſomno ⁊ ebrietade
ma el zafrano per la ſoa ꝓprie
tade conforta grandemente
el core ⁊ inferiſce ſpeciale for
ze de alegrare. illumina li ſpiri
ti ⁊ dilata li membri ale coſſe
exteriore in tanto che alcuna
uolta la molte ſoa comeſtione
diſparge li ſpiriti con alegreza
ale parte exteriore abandonã
do la fontana del calore natu
rale per la qual coſa alcuni ha
no dito che riceuendoſi una
onza de zafrano ridendo ⁊ a
legrandoſi ſe ueneria ala mor
te.

c

Inamomo e calido e
ſecho in terzo rectifica
ogni putrefactione ⁊
corruptione de humo
ri conforta el ſtomacho ⁊ apre

le opillatiõe del fidego ⁊ uigora la loro digestiua gioua al gatarro ⁊ discaza la uentosita de del uentre acuisse el uiso p̄ sta aiuto ala tose ⁊ al peto ⁊ p̲ la soa tiriacale uirtude siando beuuto o empiastrato conferisce al morso de li uenenosi.

L gariofolo e calido e seco in terzo fa bono odore del corpo acuisse el uedere cõforta el stomaco e lo fidego induce appetito ⁊ fa mitigare il uomito.

A noce moscata e calida e secha in secondo conforta el stomacho ⁊ la nilza prouoca urina ꝓhibisse el uomito e fa bono lodore de la bocha.

L zenzeuero e calido ĩ terzo e secho in segondo ⁊ i esso e humidita de superflua. el signale de cio e ch̄ presto e carolado ⁊ putrefato conferise al fidego ⁊ a quelli che hãno el stomacho fredo ⁊ ꝓpriamente aiuta la digestiua exicando la humiditaᵭ loro inducti per li fructi ⁊ humilia el uentre e da aiuto al morso de li uenenosi.

Cumino e calido in terzo e seco in secondo dissolue le uẽtositaᵭ ⁊ humilia el dolore ⁊ extorsione ᵭl uentre prouoca la uria ⁊ adiuta la distillatõe soa non di meno el tropo suo uso citria la faza anci li hypocrite butano el cumino ĩ su le brase ⁊ porgiẽo la mane e la faza sopra quello fumo per impalidir̃ e parere a li homini del mondo ieiunãti

La carne de la anedra cercha ne lo capitulo dela carne qui de soto

La carne de agnelo como de soto nel capitulo de la carne

La anguilla in la lr̃a. p. capl̃o del pesce

Aranza ĩ littera .c. capitulo del cietro

Aglio e Ramolazo e dito de sopra in lo capitulo de lo agrume.

Carne de Anida de ocha de anetra e de le ucielle ĩ lo ca° ᵭ la cãne

Basilicõ e caldo e seco ĩ pria auẽga dio che ĩ q̃l sia alcũa humiditate ñ bõa el e de molte spetie: ma el e piu laudabile el garofilato ᵭ le foglie minute ⁊ la soa semẽza ha uirtude cordiale ap̄ le opilatõe ᵭl cerebro ⁊ ᵭle narise

o manzato o odorato. alegrā lanima la soa odoratione cōfe rise ale moroide. ⁊ al tremore del core el supfluo suo uso non e laudabile perche genera il sā gue turbido ⁊ melanconico ⁊ ad alcuni induce graueza d̄ te sta. iniustamente pero e uitupe rato el basilico che de le soe fo glie se generi scorpioni: ma co mo u ole Galieno se trouano li scorpioni apresso al basilico n̄ perche se generano de quello. ma perche uoluntera corrano al suo odore.

A boragine e calida ⁊ humida in prima ⁊ he una de le specie de la

l

bulgosa letifica el cor̄ ⁊ la sua substantia mundifica el sāgue data a beuere con uio cura el tremore del core ⁊ conferisce ale soe passione. ⁊ cocta cō aq̄ ⁊ con melle presta adiuto ala vulceratione de la boca ⁊ ala tosa ⁊ asperita del pecto gene ra laudabile sangue gioua ale dispositione melanconice luso suo ⁊ de li soi fiori e laudabile in cibi ⁊ in insallata.

Uglosa e dicta lingua bouina ⁊ e in uirtude de la boragīe nō di me

b

no Auicena creō che nō si tro ui apresso ā no i: mā usamo du na herba simile a quella.

Abieta e calida e secha ī prima. nō di meno el ha parte frigida ⁊ hūi

l

da ⁊ aperitiua dele opilatione el uentro alquāto solue ⁊ tene lubrico se ella se māza con laq̄ de la pria decoctione: ma bu tata quella ⁊ recocta restringe el uētre el suo nutrim̄to epico lo ⁊ non laudabile e per una soa salsedine noce al stomaco mōdificando. ipo e da manza re con le specie dolce ⁊ con lac te de amandole.

Utiro e calido ⁊ humi do ī primo che molto inpinguatiuo nutrimē

b

to nō di meno el suo superfluo uso debilita el stomaco ⁊ p̄pa ra ad fleugmatice infirmitade se ī cibo fusse meschio cō amā dole e zucaro matura el catar ro ⁊ conferise ala tosse frigida e secha ma quando el pecto e uncto con el butiro schieto el fa grande gio uam̄to al stoma co ⁊ al sputo o vomito sangui neo ⁊ sanioso conferisce ancho ra ala morsura deli uenenosi ⁊ receuerlo e una tiriacha a q̄lli che hāo riceuuto ueneno ī be uanda.

L cietro ha quatrō di
e uerſe parte la ſoa corti
ce e i prio calido auēga
dio chel ſe dica chl ſia calido ⁊
ſeco i ƀo la ſua polpa e freda ⁊
humido in prima ben che ſe di
ca che la ſia calida ⁊ la ſoa ac
cetoſitade frigida ⁊ ſeca in ter
cio ⁊ la ſoa ſemēza calida i pri
mo e ſeca in ſecūdo. la ſoa ſem̄
za e ſcorza ſono cordiali ⁊ fāo
laia iocūda ⁊ ſimelm̄te la ſoa
accetoſitade cōforta el core ⁊
maxiamēte quādo fuſſe diſtem
ꝑato al caldo la ſoa cortice fa
la boca odorifera ⁊ la ꝑſua da
la putrefactōe deli hūori ⁊ fa ꝑ
modo che ponēdo la ſcorza ſe
cha fra li pāni ſenza polpa la ꝑ
ſerua dale camole illeſi la ſoa
polpa e cruda ⁊ īflatiua ⁊ ma
la al ſtōaco ⁊ d̄ difficile digeſtō
ne ꝑpara li dolori d̄l uētre ma
cōfecta cō melle o zucharo e d̄
piu facile digeſtōe ⁊ ꝯferiſce al
gintitore ⁊ al polmone la ſua
accetoſitade cō q̄ſto chel ꝯfor
ta el core ⁊ reſtrīge il fluxo d̄l
uentre ⁊ lo uomito colerico ꝑ
para lapetito extigue la grand̄
ſcalmana eli calori febrili de
lui ſe fa ſiropo de grande laud̄
in cure ad ꝑſeruatōe d̄ le febre
peſtilētiale. lacetoſitade ſoa pe
ro noce ali nerui ⁊ he mala al
pecto. nō di meno lacetoſitade
ſoa cioe del cietro frega da ſo
pra le impetigine pane ⁊ lenti
gine de la faza preſta giouam̄
to ala ſoa remotiōe ⁊ q̄ſto ſe d̄
moſtra ꝑ uno pāno ch ſia ama
chiato dingioſtro ⁊ ſia fregato
ſuſo cō la accetoſitade del cie
tro lo fa ritornare al priſtio co
lore la ſemenza del cietro ⁊ la
ſoa ſcorza o ch ſia beuuta o ch
de q̄lla ſe unga el male ha pro
prietade cōtra ogni ueneno le
pome che ſe chiamano aranze
⁊ limoni in le ſoe accetoſitade
hāno ſimilitudīe ꝯ lacetoſita d̄
del cietro le ſoe ſcorze ⁊ le ſem̄
ze non ſono de tāta uirtude co
mo q̄lle del cietro.

L cotogno e fredo i pri
e mo e ſeco i ſecōdo el q̄
le q̄ndo nō e maturo ꝑ
fectam̄te graua el ſtōaco ⁊ e d̄
dificile digeſtōe e q̄le che ſono
mize o accetoſe ſon nociue bē
che al fluxo del uētre le acceto
ſe ſiano megliore ⁊ lo meglior̄
modo che ſia megliore ad mā
zarlo e de tagliarlo ꝑ mezo d̄l
mezo cauar̄ le arme ⁊ farle al
quanto concaue ⁊ impire poi
le concauitade di melle o de
zucharo. Et poy ſe meti al fo
cho in ſuxo le braxe cercō dā
dolo prima dintorno o de luto
o de ſtopa infuſa in aqua. acio
che de niſuna parte gli poſſa i
trar̄ altro humore ⁊ ꝑ q̄ſto mo
do cocto e mangiato cōferiſſe.

molto al stomacho ꝛ induce lo appetito. Et lo suo siropo remoue la ebrietade sel se riceue dopo il mãzar. Cõferisce ala asma ꝛ al pecto ꝛ lenisse laspitade dl gititor ꝛ dla cana dl polmõe ꝛ ꝑpriamẽte la mucilagie dla soa semẽza probibisse el sputo del sangue. El cottogno ꝑsi stesso e stiptico ꝛ quando el se riceue ad stomacho auante el cibo cõforta el stomaco ꝛ stringe el uẽtre e quãdo se riceue dopo pasto el fa bono sigillo ne lo stomaco ꝛ ꝑ la soa stipticitade cõprime el cibo ꝛ solue lo uẽtre e sel se mãza i grande quãtitade el fa descendere il cibo indigesto e questo quasi una comune regula di cibi stiptici ꝛ presi in ãti pasto stringono el uẽtro. Et da poy el pasto lo fão passatiuo

La castagna e calida in primo ꝛ secha i secũdo ella he de una bona ꝛ grande nutritione se ella e masticata beñ ꝛ se ela se padise bene ingrassa ꝛ conforta lo appetito. Ma ella e de meliore nutrimẽto se la castagna se mãza con zucharo o cõ melle da quelli che hanno le ꝯplexione fleumatice le castagne sono de dura digestione ꝛ infiano el uẽtre generando alcuna uẽtosita de ꝛ alcuna uolta inducano il dolore del capo ꝑ la difficulta de de la digestione ꝛ ꝑ la loro fumositade richiusa nel stomaco la assatione loro remoue il suo nocumento ꝛ stipticitade ꝑche li soi corpi sono rehumectati ꝛ lenificate acio che ꝯtempri la sicitade del pecto ꝛ del corpo ꝛ prouocano la urina se si ĩfundano ĩ aqua tepida alcũi deli auctori biasmano la castagna che in lo suo nutrimento ella e simile ala gianda. Donde dicano che le castagne nõ sono nutrimento da homeni. Ma piu tosto da porci.

Gnisomule o uero mognaghe o ꝑsiche picini ne sono frede ꝛ humide in secondo generano grosso ꝛ uiscoso fleugma ꝛ lo uentre infiano ꝛ commoueno el suo nutrimento e d una ueloce putrefactione impo che te ꝑpara ad febre putride. Non dimeno la soa infusione remoue la sete ꝛ gioua ale febre acute. Sono conueniente al stomacho confortandolo piu che non fanno le persege. Ben chẽ alcuni dicono che noceno al stomacho extinguendo el calore naturale ꝛ e uero del stomacho fredo. Et lo mõ de correzere el suo nocumẽto e chẽ de auãti el cibo e da poy esse sia receuuto laniso ꝛ la

Maſtice con il uino puro ue
chio ⁊ odorifero o uero uua
paſſa ⁊ quelli che hanno el ſto
macho fredo pigleno melle. Et
ſe ſi piglano da poy el cibo ſo
pra natāo al ſtomacho ⁊ ſe cō
uerteno in putredine.

e L capparo e calido ⁊
ſecho in ſecondo ⁊ he
de picolo nutrimento
conferiſce ala ſtrictura del pec
to ⁊ apre le opilatiōe de la nil
za e del fidego. Et ꝑpriamēte
ꝯforta la nilza e la clarifica e
uacuando da eſſa le materie
groſſe ⁊ melanconice prouoca
la urina amaza li lumbrici ⁊
excita el coito ⁊ ha uirtude ti
riacale ꝯtra el ueneno ⁊ luſo
ſuo cō lo aceto e molto lauda
bile al tēpo peſtilente ⁊ laceto
correze el ſuo nocumento.

l A zucha e frigida ⁊ hu
mida i ſecūdo el nutri
mento genera fleugma
tico ⁊ puoco ⁊ ualocemēte deſ
cēde fa humidire el ſtomacho
extingue la ſete ſubuene ale ca
lide cōplexione ale frigide e cō
traria. Non dimeno la natura
de la zucha e generare tali hu
mori q̄le ſono le coſſe gli ſono
admixte cō calide coſſe genera
humori calidi ⁊ cō fredi fredi

Et cō el uino di cotogni o de
pome granate ⁊ con agreſta e
bona a quelli che hanno cōple
xione calida extinguendo la ſe
te ⁊ refrigerando el calore na
turale ⁊ con ſpetie ⁊ melle con
feriſce ale complexione frede
la ſoa meneſtra conferiſce ala
toſſe ⁊ al dolore del pecto per
la frigiditade. El ſtomacho ⁊ li
interiori īfrigida ⁊ alcuna uol
ta genera dolor̄ de corpo Ma
ſe da poi la ſoa elixatione ſera
ſpremuta el ſe romane la ſoa
ſuperflua humiditade. Et coſſi
ſe pora condire cō ſuco de agre
ſta o con ſpecie ſecondo la indi
gētia de la complexione. Et de
queſta preparatione ſe rende
mēo putreſcibile ꝑche la zuca
da pli genera hūore fredo ⁊ fa
cile puterſcibile extingue lar
dore ō la urina ⁊ ſe la prouoca
⁊ maxime la ſoa ſemenza.

e L cucumero e frigido
⁊ humido in ſecondo
humori groſſi ⁊ duri ge
nera ⁊ he de dificile digeſtiōe
⁊ tarde deſcende del ſtomacho
⁊ e diſpoſito a putrefactione
de humori donde excita febre
putride. El cibo chel troua ne
lo loco de la bocha del ſtoma
cho incrudiſſe acio nō ſi poſſa
ꝑtire del ſtōacho. Remoue la
ſete extigue la acuitade del ca

lore febrile la soa aquositade. la polpa ⁊ la semẽza soa prouocano urina. ⁊ extingueno el suo ardore el suo ardore fa reuiuiscere quelli che hãno la sincopi calida ⁊ la soa radice fa uomito. ele foglie soe conferiscono al morso d̃l cane rabioso

c Jtruli sõ molto sil'e ali cucumeri. ma generão humori piu fredi ⁊ piu grossi ⁊ piu noceno al stõaco ⁊ sono de piu lõga digestiõe. li citruli crudi discorrẽo ꝑ le uene ⁊ disponẽo el corpo ad lõge febre. ⁊ ꝯciosiacosa cħ fano tropo lõga demora nelo stomaco noceno piu ala neruositad̃ del stomaco. ⁊ lo suo spesso uso prepara a corruptione de ueneno si humori. la sua medulla genera piu perfecto humore. le soe uirtude ad extinguere la sete ⁊ ad prouocatione dela urina ⁊ acuimento de febri sono simile ale zuche.

c Erese sono frigide ĩ pricipio ⁊ humide in. secõdo e sono de tre specie cioe dolce accetose piccole ⁊ acetose grande dolce ⁊ accetose grãde generão mali hũori grauano lo stomaco ⁊ le ĩtestine ⁊ aptissime a putrefactione ⁊ generatõe de uermi dõde ꝑparão li corpi a febre putride le accetose grãde sõ de pegior q̃litade ⁊ iducão mazor graueza ne lo stõaco e accetose picinie generano megliori hũori ne hão tãto delo humido putrescibile. ⁊ participano de alcũa stipticita de reprimeno la colera extigueno la sete ⁊ inducono appetito ⁊ megliore sõ q̃lle che son secħ ⁊ se reseruano in uso del suo suco sechato al sole ⁊ conseruato in uno uaso uitreato se fa bon sapore sel se distempera cõ aceto o con suco d̃ pomi aranci o agresto ⁊ questo icita appetito fra tuti li altri losẽgeuoli sapõi

e L cicero biancho rosso ⁊ negro. el biancho e calido in prima e secho nelo principio del primo. ben che alcuni dicano chel sia humido. el rosso e piu calido ⁊ piu secho del biãcho elo negro del rosso. Tute queste specie sono de megliore nutrimento cħ le faue hanno non di meno la dispositiõe inflatiua e lo negro e de meliore uirtude che lo rosso e lo rosso che lo biancho. Clarificano la uoce giouano al pecto. ⁊ la magiore parte sono de bono nutrimento ⁊ d̃ la farina deli ciceri se ne fanno

sorbiciunculi i la dispositõe del pecto ⁊ se dẽo cocere cõ laqua i la quale sono stati in melle ⁊ denno esser mãzati cõ lo brodo de la soa prima decoctiõe p chẽ nelo brodo e la uirtude meglio re del ciecero li ciceri remoue no la opilatione del fidego ⁊ õ la nilza producouo bono ⁊ ui uido colore i la carne rompẽo la preda ne le rene ⁊ nela uessi ca ꝓuocano la urina ⁊ noceno ale piage dele uie õla urina ge nerão sperma ⁊ icitano el coito ⁊ scaciano dal corpo li uermi: zucharoli. El cicero uerde ge nera supfluitade nelo stomaco ⁊ i le intestine ⁊ fa tristo odore dela bocha. Et la cisergbia ha la uirtude di ciceri bianchi. Li ciceri negri ale opilatiõe ⁊ rom pere la preda ⁊ ad descaciare li uermi sono migliori ⁊ li bian chi i accrescere la materia del coito ⁊ in prouocare la urina sono migliori la lotiõe del bro do de li ciceri mundifica la co dega da la rogna e dal prurito

[l]A uerza e de molte spe cie ma el domestico q̃ le usano i cibo e calido e seco in primo genera sangue grosso ⁊ melanconico ⁊ alcuna uolta fa uedere mali somni ⁊ lo nutrimẽtõ suo e pocho ⁊ no ce alquãto al stomaco ma õdẽ dose cõ carne grasse o galina e de migliore nutrimento ⁊ le ca ule del uerno sono megliore che quelle de la estade ex pur ga li humori fleugmatici dal pecto lenisse el gintitore ⁊ clari fica la uoce la sua semẽza cõ la qua õ li lupini amaza li uermi la uerza se la se mãza cõ il p̃mo brodo fa lo uentro lubrico ⁊ ꝓ uoca urina la sua substantia e corpulenta ⁊ gitato uia el p̃mo brodo ꝯstrenze el uentre per la seconda decoctione ⁊ maxima mente se cõ esse uerze sia cocto al quãto de formagbio uegbio como õsopra e dito de la bieta la sua decoctione ⁊ la soa semẽ za retardano la ebrietade ⁊ la remoue ⁊ questa rarõe assigna aristotile neli soi problemi p la uirtude soa diuretica ꝓuocãdo la urina ⁊ fa prouocare el uino ala uia de la urina ⁊ lubricare donde mancha tanta caligino sa euaporatione al cerebro chẽ causaua la ebrietaõ el suco suo cõ uino cõferisce al morso del cane rabioso. Nõdimeno q̃sta berba quale dicemo caulo e ꝓ priamẽte brassica. Lo caulo e una generatiõe duno nome de ciascũo germie astile õ ciascũa bẽba p lo q̃le cresce i alto ⁊ pchẽ la brassica a p la maior pte q̃sti

cauli p̄ li quali cresce ⁊ germi na in alto che sono megliori p̄ te brasiche ⁊ si se ha contracto la denominatione de cauli co mo appar̄ per plinio ⁊ per li al tri docti simplicissi in lingua la tina. impero li uulgari noiano le altre herbe in numero singu lare brassica in plurali caulo .

L caseo o formagio al cuna uolta ō lacte ⁊ al cune uolte se fa di seri quale se dice recocta. el caseo e diuersificato secōdo che le fres cho e uechio ⁊ secōdo che le sa lato ⁊ nō salato. el fresco e fre do ⁊ hu mido in terzo ben che alcuni dicano in primo. et lo salato secho ha caliditade ⁊ si citade in terzo. ⁊ lo salato ⁊ nō seco la uirtude mediocre tra lo fresco ⁊ lo uecchio. q̄l caso e me gliore che declina quidalcuna suauitade ⁊ dulcedine ⁊ che ñ sia tropo sallato e che sia mezo tra el duro e lo molle. e tra el uiscoso ⁊ fragibile pcħ el caseo de q̄li extremi e catiuo. ⁊ la bō ta del caseo se uaria secōdo la uarietade deli aīali dali quali se caua el late como se dice nel capitulo del lacte. se uaria an cora secondo le regione ⁊ secō do la diuersitade dele herbe q̄ le usano le bestie che lactano. el caseo fresco e bono e de mol

to nutrimento ⁊ impinguatiuo ⁊ e bono cibo a q̄lli che sputāo sāgue dal pecto ⁊ fa giouamen to al pecto idest al stomaco bē che alcūi dicāo che nō ɔferisce ale frigide complexōe. el caseo uechio e de diffile digestione . ⁊ e grauatiuo e catiuo al stōa co ⁊ q̄lli che lo usano molto in correno nel dolore del uentre ⁊ e de poco nutrimēto . ⁊ facil mēte ɔuertibile ī hūori coleri ci . e lo uso suo fa smagrire el corpo. la recocta e pegiore chl caseo fresco . e che ī caso mezo salato ⁊ e de meliore nutrimē to chel caseo uechio. el caseo genera la p̄da ī le rene . ⁊ la ue sica ⁊ maxie che e hūido. e mā zandose cō cose diuretiche che fāno penetrare a q̄lle uie e cosi ācora fa putrificare le iūcture di gotosi. ⁊ chi fusse disposto a la generatōe ōle rancle e da la p̄da se die guardar̄ dal forma gio pch cosi comouedēo la ar gila o v̄o creta o terra uiscosa ɔuertisse p̄ la decoctōe ī matōi e prete cosi se genera le arenu le ī le uie deli urine p̄ li hūori uiscosi e grossi p̄ lo adurēte ca lore le quale unite insieme se ɔ stituisse la preda. ⁊ la generatō ne de tali humori uiscosi. el ca seo e aptissimo ⁊ propriamen te con macharoni lasagne ⁊

mãzare de pasta. El caseo uechio rustito o pesto e lauato alcuna uolta cõ aqua rosata restringe el fluxo mirabilmte. Et ben chel caseo sia de questo nocumẽto. Nõ dimẽo pigliando sene una pocha quantitade da poy el mãzare corrobora ꝛ conforta la boca del stomacho ꝛ ꝺ q̃llo e bono sigillo. Reprime lo ascenso de li fumi al capo. La sacietade ꝛ lo fastidio de li cibi dolci ꝛ unctuosi prouenientе remoue.

n E ue cõturbati reuerendissimo padre chel caseo uisia cossi familiare per che per la longa ꝯsuetudie ꝛ auiditade de lo appetito a quello ui tolle una grãde parte del suo nocumẽto. Et como in le r̃gule generale edito el cibo ꝯsueto ꝛ ch̃ cõ appetito se riceue si bene sia male genera miliore sangue che nõ fa el cibo piu laudabile ꝛ nõ mãzato cõ tanto appetito anci la cõsuetudine da pueritia del manzare e de tanta uirtude che lo ueneno ꝛ medicina uenenosa se conuerteno i bono sangue. Donde apreso a quelli de india quãdo aueano alcuno catiuo signore o Re nutricaueno pute de herba dicta napello quale e uenenosissima. Incomenzando da picola quãtitade ꝛ ꝯtinuando poy ꝑ tale consnetudine mãzaueno ĩ loco ꝺ cibo dicta herba ꝛ tuti quelli Re o signori che aueuão coito cõ loro moriuão.

l A carne tra tuti li cibi e de optimo nutrimento ꝯforta el corpo corrobora ꝛ ingrassa ꝛ lo suo cibo e de propinqua ꝯuersione i sangue. Et ĩpero quelli che mangiano molta carne ꝛ propriamẽte cõ il beuere del uino incorreno in repletiõe per la quale cossa abisognano spesso de flobotomia o uero de medicina solutiua secũdo la oportunitade la bontade ꝛ la malitia ꝺ la carne se uaria ꝑ molti modi li q̃li bisogna intendere ꝑ la cõseruatione de la sanitade. El primo modo se r̃ceue ꝑ la differentia del sexo El segondo modo se piglia ꝑ la differentia de la castratiõe. El terzo per la differentia de iuuẽtude ꝛ de la uechieza. El quarto per la differentia de le regione doue habitano ꝛ de li lochi ꝛ pasculi che hanno. El quinto ꝑ la differentia de la grasseza ꝛ magreza ꝛ de la sanita ꝛ ĩfirmitade. El sexto ꝑ la differẽtia de li tempi delano in li quali se manza la carne. El septimo per la differentia delo artificio ꝛ del modo de preparare e del

cocer̄. Loctauo ꝑ la differētia
de le specie de li aiali segondo
la loro ꝓpria natura. El nono
ꝑ la differentia ⁊ diuersitade
de li membri. La prima dif
ferentia. Conciosia cossa che
ogni masculino sia piu cali
do e piu secho de ciascuno fe
mella de la sua specie se uaria
ra la soa bontade de la carne
segondo el sexo Apresso ala ua
riatiōe ō la natura de le specie
de li aiali. Et ben che per la
maior̄ pte la carne ō li maschi
sia piu laudabile de la carne ō
la femella. Nō dimēo i alcune
specie la carne de la femella e
piu laudabile como la carne ō
la capra ꝑ rispecto al becho ⁊
la carne de la galina ꝑ rispecto
al gallo. De la secōda differētia
uedemo li aiali castrati essere
melior cħ li maschii ⁊ le femel
le de quelle medesme specie ꝑ
che li maschii castrati sono me
gliori cħ le femelle ꝑ la natura
masculina ⁊ meliori sono che li
maschii ꝑ che la castratione re
mete il calore naturale ⁊ simel
mente la sicitade ⁊ ad uno tem
peramento de specie se reduco
no li aiali castrati ꝑche bē che
assimigliāo ali maschi nō sono
pero offesi dal coito perche co
mo dice aristotile in le parte ō
li animali. li aiali che usano
molto el coito tosto se iuechia
no ⁊ le soe carne exicāo ⁊ se in
durāo ⁊ acq̄stano la natura ō
la uechieza. ⁊ ꝑ ꝯparatōne ale
femele nō sono offese dal par
to o dal ouizar̄. noy uedemo le
capre uache pegor̄ ⁊ simili aīa
li nō ꝑturienti che hāo melior̄
carne che queli che parturisco
no ⁊ le galine non fano oua es
sere migliore. ⁊ impero se dice
che le galine che non fāo oua
essere megliore ⁊ ipero se dice
che le galīe sono miglior̄ nelo
uerno che de tuto laltro tp̄o ō
lāno ꝑche nel autūno ꝑ la ma
iore pte lassano de fare oua. e
ꝑ q̄sta casōe le femelle deli aīa
li sono ācora megliore castra
te che nō castrate como appar̄
nele scroffe castrate ⁊ galine
che sono chiamate caponesse.
Nō dimeno li animali castrati
ꝑ esser̄ debilitato el ꝓprio calo
re multiplicano humiditade ⁊
grasezà nō molto bene degeste
le q̄le alcuna uolta sono ō ma
le nutrimēto dela terza differē
tia nuy manifestamte uedemo
la etade ō li aiali ꝯferir̄ molto
ala bōtaō ō la carne La ꝓprie
tade ō li aiali e hūida ⁊ quā to
piu ua iuechieza e piu seca bē
cħ alcūa uolta ꝑ una accidēta
le hūiditade se poteria ihūidir̄
q̄lli aial i che l a loro naturale
complexōe e secha sono melio
ri in quella etade. in la quale

la loro naturale compleſſione
e ſicitade e tẽperato con la hũi
ditade de la ſua etatiua cõple
xione. e coſi uedemo ch̃ la car
ne caprina ⁊ bouina e meglio
re in la etaȯ lactatiua pche la
ſua naturale cõplexiõe e ſicita
ȯ e ↄtẽperata cõ la hũiditaȯ e
tatiua ⁊ puerile ↄplexõe che ñ
accade coſi deli aĩali che natu
ralmẽte hãno hũida ↄplexione
⁊ ĩpero dicemo che lo agnello
⁊ lo porco ĩ lo tẽpo de la lacta
tione ſono ȯ male groſſo ⁊ hũi
do nutrimẽto grauãte el ſtoma
co pche la naturale ↄplexione
ſe adiũge cõ la hũiditade etati
ua ⁊ puerile cõplexiõe. :ma an
dãdo l a etade piu inanti la lo
ro humida naturale ↄplexiõe
nelo loro etatiuo diſcorſo ſe ↄ
tempera a magiore ſiccitade. ⁊
ĩpero apſſo ali medici ⁊ ppria
mẽte apreſſo ali arabi doue ñ
e molto in uſo la caſtratione ȯ
li moltõi e molto cõ grãde lau
de exaltata la carne ȯ lo agne
lo de uno ãno ȯnanti ala poli
tõe. ogni carne de animali ue
chii e peſſia e ȯ dificile digeſtõ
ne ⁊ de mali hũori e ſimelmẽte
de animali che eſcano del uen
tre o de proximi al parto. ⁊ li
uceli denanti che ſiano nate le
bone piume generão hũori pu
treſcibili al ſtõaco ⁊ abomina
bili a tutto el corpo. de la q̃rta
differentia nuy uedemo li ani
mali eſſere megliori ſecõdo la
diuerſitaȯ de le regiõe como e
de lochi mõtuoſi ⁊ ſaxoſi ch̃ p
ducono migliori caſtrati e de
ſubtile e piu legiere e piu ſapo
rite carne che le maritime e lo
ↄtrario e dele regiõe palludoſe
de miglioꝛ̃ herbe e paſculi ſe p
ducono meliori humori e late
e carne. ⁊ tãto meliore carne p
ducono li aĩali quãto che hão
piu proportionati cibi ala loro
natura dõde dicemo che la car
ne porcina de giãda ſia meglio
re che q̃lla ȯ le herbe e li capo
ni e galine eſſere megliore che
ſon nutrite ȯ formẽto o de me
glio che q̃le ſono nutrite ȯ her
be o de cruſca. dela q̇nta diffe
rentia li aĩali abſolutamẽte che
tẽgono el mezo tra la graſſeza
e magreza ſono meliore dele al
tre pche molta graſeza abbate
lapetito debilita el ſtõaco ipa
za la digeſtõe ⁊ p̃para el corpo
a mali hũori dõde a cautela ȯ
le carne graſe ſe die elegere la
piu magra p mãzare e de la cã
ne magra la piu graſa. ȯ la ſex
ta differẽtia li aĩali calidi ſon
meliori nelo uerno e li fredi ne
la eſtade. dõde la carne porcia
apreſſo a queli che lo appetito
nõ li cõtradice e megliore nela

eſtade che nelo uerno ꝑ la ſoa
humiditade eli pipiõi ſono me
gliori ne lo uerno che in la eſta
de ele q̃glie ſono megliore nelo
autũno cħ i la primauera eli v
celli picinini quãdo nidificão ñ
ſono boni ma nelo autũno q̃lli
cħ ſe nutricano de fighi ⁊ vue
ſono megliori ⁊ li dordi ſono
megliori ne lo v̾no mẽtre cħ ñ
ſi exercitano tãto ĩ uolar̃ nel tẽ
po ꝺ la neue ꝑ cħ vano ꝑ terra
appreſſo ale radice ꝺ li arbori
cerchãdo v̾micelli ꝑ el loro paſ
to de la ſeptima diferẽtia grãde
differẽtia ⁊ diuerſitaꝺ acq̇ſtão
le carne ꝺl modo ꝺ apparichiã
ſi le cãne graſe e melio ꝺ ruſtir
le che alexarle. ⁊ ãcora ſon me
liore butãdole ſopra la uiuace
braſa acio cħ la ſua ſupflua hu
midita diſcorra e ſe reſoluta ſo
pra li carboni e diuẽti piu ſecħ
le carne magriſſie e melio de a
lexarle cħ de ruſtirle acio cħ la
ſoa ſiciditaꝺ ſe ꝯtẽperi cõ la lo
ro hũiditaꝺ aq̃a. le carne cħ tẽ
gano tra la graſeza ⁊ magreza
ſe poſſono ruſtire ⁊ alexire co
mo ſe uole ꝭo la nã ꝺlo aĩale e
delo appetito ꝺ q̃lo cħ la amã
zare. ⁊ de alcũi aĩali ſon le ſoe
carne migliore roſtite como ꝺ
porci ⁊ altri aĩali hũidi ⁊ de al
cũe ſõ meliore alexate como ſõ
le carne bouie ⁊ ꝺ li altri aĩali

ſechi ⁊ carne frite e carne cuci
nate ĩ una pignata o uaſo ane
gato e ſtufate ſono como meze
in v̾tute tra le alixate e ruſtite
auẽga dio cħ le frite ſião piu ꝑ
pinq̃ ale ruſtite ⁊ ĩ lo brodiolo ĩ
la pignata cucinate ale lixate
⁊ eda guãdar̃ cħ le cãne ruſtite
ñ ſião fortemẽte cohopchiate
anzi ſião laſſate diſcopte cħ q̃n
do le carne ruſtite ſe copno tro
po e cħ ñ poſſano euaporare ſe
ꝯuertẽo ĩ uẽtoſitaꝺ como vogli
no li auctori ⁊ ſe e ꝑ experiẽtia
ueduto e trouato le carne ruſti
te ſono ꝺ meglior̃ e magior̃ nu
triᷣto ⁊ piu ꝯueniẽte ali corpi
robuſti ⁊ ꝺ piu difficile digeſtõ
ne ⁊ generão piu ſeco nutriᷣto
che le alixate pcħ le carne ale
xate ſõ piu hũiꝺ ꝺ la hũiditaꝺ
aq̃a ⁊ acidẽtale bẽ cħ le carne
ruſtite ſião piu hũide de hũidi
tade ꝓpria cħ le alexate. ⁊ ĩpo
ele piu de nutriᷣto in le carne
ruſtite cħ ĩ le allixate. la cãne
ruſtitata ſe coce in la ſoa hũidi
tade ⁊ la alixata ĩ laltrui cħ ca
ua la ſoa hũiditaꝺ. dõde la cã
ne allixata ſe rẽde piu ſecha ꝺ
hũiditade ꝓpa cħ la ruſtita ne
la cãne da ruſtire ſe di ĩꝯtinẽte
aproxiar̃ ale braxe ⁊ grã focho
ꝑcħ fão la croſta itẽpeſtia ⁊ ſi e
ĩpedita la penetratõe del calor̃
ale ꝑte itriſece e la ꝺcoctõe de

le parte centrale. impero disse aristotile ch era piu artificiosa cossa lo arostire che lo alixare in sopra de cio le carne oltra le loro proprie nature acquistão uirtude tale quale sono le cose cõ le quale sono ɔdite. de tutte queste regule e ð le altre lassia mo de dire qui p casone ð bre uitade la experiẽcia ne fa testi monianza. de la octana diuer sitate el e cosa chiara che alcu ne specie ð aĩali hão megliore carne luna che laltra absoluta mte tra li aĩali uolatili el e me gliore la carna de la starna o faxano e galina. e tra li aĩali siluestri el capriolo e lo porcho singiarro giouene. ĩante la po lutione e simelmente i li mẽbri e differẽtia pche sono meglior carne quelli di testiculi e de le mamelle che del fidego e de li altri mẽbri. ⁊ acio che de qsta octaua differẽtia o diuersitað se abia noticia se meterão qua si le uirtude deciascuna specia de aĩali comestibili e de li soy mẽbri. ⁊ pria icomẽzano dala starna como dal piu nobile la carne dele starne e ð le piu sub tile e piu legiere carne de tutte le altre uselle. ⁊ declina a tẽpa mento igrassa el corpo ɔforta el core ⁊ cura la sua debilitað ɔferise al fiõgo al stõaco ⁊ ala

idropesia ⁊ fa augmẽto ĩ coito ⁊ a qsti che uoglio essere guar dati cõ simile regimto e piu cõ ueniẽte e meliori sono li soi pu li. la carne de la pdice pche la pdice e specia de starne. auẽga dio che alcũi dicão altramẽte da bono augmto nelo cerebro ⁊ nelo ĩtelecto excita el coito. ⁊ augmta la sua matẽia. la car ne del fasiano auẽga dio' che auerois uoglia che sia la melio re carne de tute le altre ucielle niente di meno in bõtade e me za tra la starna e la galia. la cã ne de li galli el e megliore qlla de qllo gallo che nõ cãta e che nõ ha fato coito. e de la carne de la galia e megliore che nõ a ãcora fato oue. megliore e qlla ch e rustita nel uẽtre del capre to. ⁊ alcuni deli antichi aucto ri lodão li caponi essere melior de tute le altre carne uolatiue ⁊ la carne di pulli fa augmẽto nelo cerebro e nelo ĩtellecto e lo pullo maschio e melior ð la femella. la carne de la galia cõ forta el pecto rtene el fluxo ðl sãgue ðl naso clarifica la uoce el igrassa el corpo el brodo ðl galo uechio e solutino e beuto ɔferise al dolore ðl uẽtre la car ne ðla cotirice ð'lei se teme el spasmo pch mãzão alcũa uolta lo eleboro bẽba uenẽosa ⁊ spas

mo ꝛ alcuni antichi dicono el
suo nutrimento essere optimo
ꝛ generatiuo de sperma ḋla co
turnice e dela quaglia tra li a
uctori e granḋ discordantia li
periti apresso le istoria dela li
gua latina intende ꝑ li coturni
ce le quaglie e cossi ha iteso el
translatore ḋ Auicena nelo ca
pitulo de coturnice scriuẽdo le
proprietade dela quaglia cħ ḋ
quella se teme el spasimo ꝑche
manza lo eleboro. e molti auc
tori per la coturnice intendẽo
uno ucello mazore dela ꝑdice
con le penne pincte ꝛ e in bon
tade dele carne de la perdice ḋ
la carne deli columbi. li pipio
ni sono calidi ꝛ humidi super
fluamẽte et quelli che comen
zano a uolare sono ḋ piu legie
ro e megliore nutrimento. non
di meno li pulli di collũbi mol
to se conuengono ali fleugma
tici ꝛ ali colerici se deno cõdi
re con lo agresto o uero con si
mile cose alterante a frigidita
de li columbi uechi sono de
dura digestõe e ḋ nutrimento
nõ laudabile de la carna dela
tortora. alcũi dicono che la cã
ne ḋla tortora e ꝑdice e ḋ eq̃le
ꝯditõe ꝛ errão el suo nutriĩnto
e stiptico e mirabilm̃te ꝯferisce
al fluxo del uen tre. Auicena
lauda la carne de la tortora
esserẽ megliore de tute le car
ne uolatile ꝛ si se dice in arabi
co duraz uel alduraz. E questo
e che in la regione de auicena
sono megliore che in italia co
mo dicono alcuni che habita
no li o uero per che la tortora
per soa proprietade conforta
el cerebro ꝛ la uirtude intellec
tiua ꝛ fa augmẽto in coito. La
carne de la passera e calida e
de male nutrimento e de diffi
cile digestione ꝛ cõmoue luxu
ria la carne de la lodola e persi
stiptica. Strinze il uẽtre ma el
suo brodo ꝑ la soa nitrositade
quale ha contracta nel cuoce
re fa il uentre solutiuo. La car
ne de la anetra e piu calida de
tute le carne uolatiue domesti
che conferisce ale frede cõple
xione e noce ale calide se non
si altera per condimenti frigidi
ingrassa. Resolue le uentosita
de ꝛ clarifica la uoce. E quan
do la carne soa se padisse e de
grande nutrimento ꝛ propria
mente el stomaco o uero il suo
grisillo. La carne ḋ locha e piu
freda de quella del anetra e da
quella he pocha diferẽtia ꝛ le
megliore parte de quella sono
le ale el pecto o uero el uentre.
La carne de la grua del pauõe
del struzo e deli grãdi ucielli so
no de grosso nutrimẽto ꝛ de di

ficile digestione ne p̄ nutrimen
to molto condecēte la carne de
li ucieli uolatili aquatici che u
sano e stano in li lachi fiumi ꝛ
prati aquosi e grossa e genera
superfluitade ꝛ lo suo uso ñ elau
dabile li ucieli minuti sono de
bono nutrimento ꝛ propriamē
te quando nō fano nido e che
sono grassi. E de questa ꝯditiōe
he il dordo ma se temme de la
comestōe del suo stomaco o uo
grisello p̄ cħ alcuni dicono cħl
manza el Napello che e herba
uenenosissima la carne de la
quaglia e calda ꝛ humida ma
al tēpo de la primauera quādo
le quaglie tornano da noi e me
lanconica e secha e ð male nu
trimento ma in lo autūno quā
do ella e grassa p̄sta bono nu
trimēto ꝛ se fa ð facile digestōe
augmēta el coito e la soa mate
ria. De la proprietade de laqua
glia e piu da credere quello cħ
di sopra e ditto dela coturnice
la carne del capriolo e ð la car
ne siluestra piu laudabile e de
bono nutrimēto e de poche su
pfluitað auēga dio cħl sangue
generato da quella tēda aqual
che melāconica la carne del le
pore e de ꝯplexione secha e fri
gida. Ben cħ in alcuni lochi se
dica cħ sia de ꝯplexione calida
ꝛ de bono nutrimento ma e ge
neratiua de humori melāconi

ci piu che quella del capriolo e
lo suo caghio e cōstrictiuo del
uētre ꝛ e tiriaca ad ogni uenēo
e lo cerebro de lepore fa presto
nascere li dēti ali puti. la carne
del capreto e una megliore car
ne cħ sia ð le domestiche quale
ñ ha secho alcūa admixtiōe de
malicia. Saluo se nō he molto
ꝑpinqua al parto p̄ cħ alora el
la ha in si una uiscositade ꝛ hu
miditade supflua ꝛ mentre cħl
capreto e grāde e grasso la sua
naturale ꝯplexiōe secha e ꝯtē
perata de la humiditade etati
ua ꝛ p̄ q̄sto genera legiero sub
tile e tēpato sangue. Ne e i cō
ueniēte a quelli cħ molto se af
fatichāo p̄ cħ tosto se resolue p̄
la sua subtilitade e tenereza de
la substātia ðl nutrimēto cħ se
genera ð q̄lla. la carne di mol
toni castrati e meglior cħ la cā
ne ð li agnelli genera molto ꝛ
bono sangue ella e calida ꝛ hu
mida ꝛ q̄si ð clina a tēperamēto
como fusse giouene li decrepiti
como di sop̄ se diceua sono pes
simi. la carne bouina e freda e
secha e ð dificile digestiōe ꝛ ge
nera nutrimēto grosso torbido e
melācoico ꝛ p̄paratiuo a febre
q̄rtāe noce ali rognosi ꝛ leprosi
la carne uitellina p̄ la tēperāza
ð la etað como di sop̄ se diceua
e q̄si ð uno bono e tēperato nu
trimēto la carne porcia se uaria

in bontade e malicia como le altre carne secondo la variatõ ne dele etađ ela e molta humi da e uiscosa el nutrimẽto suo e bono ⁊ e molto conueniẽti ali corpi robusti piu che ali đlica ti pche le de tarda resolutiõe. ma p la sua uiscositade noce a li paraletici e gotosi ⁊ a q̃li ch̃ hão el dolore di fiãchi e dela p̃ da ⁊ dele rene o đ uesica: ma la carne porcina siluestre e piu laudabile se le giouene como de sopra se diceua ela carne đl ceruo e q̃si simile ala carne del boue la carne del rizo alcũo e terrestre ⁊ alcũo e montano la soa carne e resolutiua ⁊ exicati ua. el suo uso ben che nõ gene ri molto boni hũori nõ di me no ela e de molte uirtude ꝯfor ta el stõaco r̃solue el uẽtre gio ua ala lepra ⁊ ala rogna la sua carne sallata ꝯferise ali idropri ci e la preda dele rene e la soa ꝯtinuatõe cõferise a q̃lli che pi sano i lecto i modo che glie q̃si una faticha de urinare quãtũ che alcũi dicano che ꝓuoca u rina e conferisce al morso deli uermi uenenosi.

r Esta mo adire deli par ticulari m̃bri deli aĩali uolatiui. ⁊ p̃mamẽte đl cerebro. li cerebri deli aĩali uo latiui sono migliori la carne pe ro del cerebro e frigida ⁊ hũi da ⁊ genera hũori fleugmatici iduce fastidio al stõaco e sel se mãzia da po pasto p̃para uomi to ipo el cerebro e da esser mã zato in principio del pasto con dito cõ specie o cõ aceto o mẽ ta e cose simile da bono nutri mẽto sel se padise cõferise a q̃l li che hãno calida ꝯplexiõe ac cresa la materia del coito ⁊ le nisse el uẽtre. le ceruelle sono tute salubre ali ueneni beuuti ⁊ ali morsi deli uenenosi quan do se mãza acq̃sta laude e ma ximamente attribuita alo cele bro đlo lepore e delo coniglio li capi deli aĩmali sono di gro so nutrimento ⁊ preparano a febre colerice molto pero nu triscano ⁊ accrescono la mate ria dela sperma li ochi se eli so no: sono duno tenero e grasso animale ⁊ a cercha loro grasse za sono frigidi et humidi e so no de bono nutrimento la lin gua genera humore humido et quasi temperato tra el mole e lo duro e se ella se manza cõ carne ghianelosa quale gli sia adiuncta donde se causa la sali ua e ben per la sua humiditađ de fare che ella sia condita cõ bone e dolce specie. el core e frigido et secho. impero e de melanconico nutrimẽto e tar do se padisse e molto nutrisse

ne questo contradice a qllo che
di sopra e dito el core essere fō
tana ð calore nel uiuente e fū
damēto de uita. altramenti so
no situati e graduati li mēbre
del uiuente i la ɔplexiōe p ris
pecto del mēbro tēperato nel
nostro corpo. ꝛ altramte qlle
medesime mēbre morte sono i
ɔparatōe a nutrimēto o vo ci
bo tēperato. adōca el core ui
uēte e calidissio i la generatōe
de li mbri uiuēti. elo coro mor
to i gnātōe de li cibi e fredo. e
cosi e deli aiali uiuēti como lo
leporo i gnātōe deli aiali e fre
do e seco. ꝛ nō di mēo li aucto
ri metēo la sua carne i gnātōe
deli cibi essere calida e secha e
le molto differēte a guardarsi
una cosa i ɔpatōe ðli uiuēti da
qla e da si medesmo graduato
i ɔpatōe deli cibi. el polmōe e
frdo e hūido gnā hūor ꝛ cosi i
gnātōe de li cibi e de frigida ꝛ
hūida ɔplexiōe ñ di mēo i la
gnātōe deli mbri uiuēti ꝛ ð ca
lida e seca ɔplexiōe nālmēte el
polmōe e ð facile digestōe p la
raritade ꝛ leuitað ꝛ e ð pochis
simo nutrimto. el fidego gene
ra hūori grossi : ꝛ e de difficile
digestōe e molto sta el stōaco e
remoue lōgo tpo la fame i tā
to che li auctori scriuēo che ð
li fidegi se fa uno cibo per il q
le p una sola comestiōe sta lbo
mo p alcūi di senza fame. non
di mēo el fiōgo gnā piu lauda
bile sāgue che nō fāno le carne
che nō hāno grasseza el fiōgo
deli aiali lactāti e meglior ma
tra li altri e meglior ql dela ga
lina o vo dela anetra grassa el
fidego ðli capri o ðli bechi dis
corpino la epilētia e noce ali e
pilētici. e quādo elli lo māzāo
subito icorreno i la epilētia. lo
fidego del lupo molto ɔferisca
no al fidego de lomo e cura la
idropesia. lo fidego ðl cane ra
bioso se da abeuere a qlli che so
no morsi da cane rabioso e cō
ferisce ꝛ phibisse la paura dala
abomiatōe de laq. le tete o vo
mamelle sono frede e seche per
la neruositade gnā grosso mol
to ꝛ bono nutrimēto ꝛ se i qlle
e lacte el nutrimēto e piu gros
so. la nilza e de tarda digestiōe
gnā sāgue melāconico ella ha
una accetositað i si p essere sta
to receptatiuo de hūori melan
conici. dōde ɔforta el stōaco ꝛ
puoca lo appetito. auēga dio
che tosto saccia. ꝛ tra le altre
nilze la porcina e megliore le
alle de tute le ucielle sono piu
laudabile de tuti li altri mēbri
ꝛ generāo megliore nutrimto
e piu subtile p lo loro exercitō
e fatigatōe. megliore sono le a
le de le galine e ð oche e simel
mente li colli dele oche ꝛdele

galline sono megliore di colli de tutti li ucielli e tutti li colli sono de bono nutrimēto se eli se māza il sāgue ꝯcellato dētro le rene sono ō difficile digestio ne ⁊ de horribile sapore ꝑ esse re stato el suo nutrimēto ō gra sa de uriā. li q̄li sono li colato rii ⁊ de loro se genera hūore ca tiuo e piu laudabile sono le re ne del capreto lactāte. el uētre e de uno picolo ⁊ malo nutri mēto. ⁊ a quello son assimilia te le interiore de le quale se fa la tripa genera hūore fleugma tico ⁊ igrassa li uētri de li ucie li sono de migliore nutriīn̄to e specialmēte de le galine e dele ochе. la tonica iteriore ꝺeli sto machi deli galine. ⁊ ancora ō li ucielli desicati conferise ala bocha del stōaco ⁊ al suo dolo re ⁊ de quella li medici cōpone no uno bono lectuario a q̄lla i tentōe. el testiculo e meliori di aiali giouenі ꝑche deli antichi non se padisse meglio e il nutri mēto dele mamelle che q̄lo di testiculi excepto ōli testiculi ōl gallo. li quali son di molto ⁊ a sai laudabilissio nutriīn̄to li pe di debēo essere boni cocti ⁊ so no de bono e legiero nutrimē to e ben che siano neruosi non di meno sono de facile digestō ne giouano ala tosse secha ⁊ al pecto lenīedo la soa asperitāde giouano ale vlceratōe ōle uie dela urina ⁊ bē che siāo per la soa uiscositade solutiui. non di mācho giouāo ala dissinteria ⁊ strigono el fluxo del uētre li pe di denāze sono meliori de li pe di de drieto. el cinamomo ⁊ el cumio cerca de sopra in septio capl̄o ō le specie. ceuola i lo ca pitl̄o di acrūmi citerda i capl̄o di ciceri. colūbo castrato cotur nice cadriolo ceruo cere bella capo collo tuti sō i ca.° ō carne

E

L datilo e calido e hūi do in prio grado ⁊ tra li fructi ⁊ ō bono nutri mēto e de difficile dizestiōe ge nera bono sāgue. li datili sono differenti secōdo le regione di uerse doue sono. in regione ca lida sono piu dolci che nela fre da ⁊ genera piu dolce opilatō ne al fiōgo ⁊ ala nilza e piu to sto se padiscono e fano lo cōpo lubrico e gnāno meliore sāgue

L

A endiuia alcūa e silue stre e piu amara ⁊ alcu na dōestica ⁊ ortolana cō le fogle crespe. luna e laltra usamo i isalate ⁊ i cibi. q̄l'a ch̄ e fresca e freda ⁊ hūida i prio ⁊ q̄nto piu ꝑticipa de amaritudi ne tāto ha māchо de frigidita de ⁊ hūiditade. nō di mēo alcu ni dicono che la siluestre e fri

gida ĩ p.º ⁊ hũido ĩ ꝫõ bẽ ch̃ la ĩ
diuia ñ generi bõ sãgue cosi co
mo la lactucha pure ha melio
re uirtude ⁊ la saluaticha e me
liore che la domestica apre le
opillatõe del fidego e õle uene
⁊ extigue la mala caliditaδ re
moue lo fastidio del stomacho
producto per la caliditade que
lo confortando ⁊ e cosa optia
manzata al stomacho caldo o
uero empiastrata suso. Questa
singular̃ uirtude ha la endiuia
tra le altre herbe che la presta
giouamẽto al fidego tãto ĩ ma
teria calida q̃nto ĩ la freda ĩ la
calida ꝑ le rasone de le q̃litade
manifeste ĩfrigida ꝑ rasone de
aperitiõe de le opilatiõe e δ la
soa ꝓprietade oculta. Quãto se
mãza cõ aceto ↄforta el stoma
co e stringe el uẽtre la endiuia
cõ la soa radice pistata ⁊ empia
strata o uõ el suco suo beuuto
ↄferisce ala punctura de li scor
pioni e de le uespe e de li catiui
⁊ uenenosi uermi.

l A rucula una e ortula
na e laltra siluestre cali
da e ĩ secũdo e secha in
p̃mo mala frescha ha la humi
ditade ĩ primo bẽ ch̃ ella sia in
flatiua nõ dimeno ella apre la
opilatione del fidego manzata
sola ĩduce dolore de testa el q̃le
cõ la ĩdiuia oporcillana se r̃mo
ue insopra de cio la rucula pro
duce diuersi effecti secondo le
uarie cõplexiõe e diuersa quãti
tade da q̃lla se dẽno guardare
li colerici e sanguinei saluo se
ñ se mãzasse cõ le predicte her
be frede. Se de q̃lla sola se ne
manza assay aguza el sangue
remoue la luxuria e desicca la
sua materia e mãzata tẽperata
mẽte ↄforta la digestiua incita
el coito ⁊ accresce la soa mate
ria ⁊ ꝓpriam̃te manzata cocta

e Nula e calida e secha ĩ
secondo ben che ↄtẽga
ĩ se alquãto de suꝑflua
humiditade noy usamo la radi
ce sua o in insalata cũ la sua a
maritudine o cocta ĩ tortelli cõ
oue e ceruelle e simile cosse. El
suo uso e meliore nello uerno.
Conforta el core e mũdifica el
pecto elo polmone da suꝑflui
e uiscosi humori gioua al stõa
cho repieno apre le opilatione
del fidego e de la milza el suo
suꝑfluo uso diminuisce la sper
ma e putrefa el sangue conferis
ce ali podagrici siatici ⁊ atuti
li dolori ꝑ cason freda e gioua
al morso di serpẽti in sopra de
cio la enula e ꝓpriamente el
suco suo ha uirtude singulare
δ amazar̃ li v̄mi e fagli uscir̃ δl
corpo el cap̃to exitio e dito di so
pra in lo capitulo de la carne.

e L ticho che e frescho e
uno pocho calido e de

clinante ad humiditate mà lo
ficho ſecho e caldo e ſecho in
p̄mo el ficho e piu laudabile ⁊
piu nutriſce d̄ li altri fructi q̄lo
ch̄ ñ e maruto e caldo ⁊ ardē
te e malo ꝑ el ſuo lacte ma bē
maturo e ꝓpinquo che ñ noza
auēgadio ch̄ tutti li fructi ſiāo
nociui e bē ch̄ la cortice d̄l fico
ſia dura a padire como la code
ga e la ſemēza pānicoſa ſia ge
neratiuo d̄ mali humori pſi ſo
lo ñ dimēo el ficho ſe ñ e ſimile
de nutrimēto che la carne tra
li altri fructi elo e de piu grād̄
e de megliore e de piu laudabi
le nutrimento . le fiche bian
che ſono meliore deli roſſi e
li roſſi deli negri. tute le fiche
pero hāno uirtude de igraſſare
auēga dio che la ſoa ipiguatio
ne toſto ſe reſolue. e la pricipa
le cōditōne del ficho e de gene
rare bono nutrimēto ſe ī lo ſto
maco troua boni hūori : ma ſe
ello li troua mali ⁊ ſuperflui ⁊
propriamēte el ficho ſecho ge
nera male ⁊ penetratiuo ſāgue
e cō ſecho tira q̄lli catiui hūo
ri ale ſuperficie del corpo e pā
te cutanee ꝑ queſto el ficho ge
nera pudogii e fa īhumidir̄ la
codega exteriore e ſudare. ⁊ o
gni fico coſi ſecho como freſco
gioua ali epilētici. leniſe el pol
mōe el gintitore e laſperita del
pecto apre le opilatōe del fide
go e la nilza bē che li noxa qñ
ſono apoſtemate per la ſoa dol
ceza prouoca la urina e ſcacia
li hūori groſi dale rene e da la
ueſica. q̄llo fico che e freſco no
ce alq̄nto al ſtōaco e ſeco ñ no
ce el ſeco e d̄ mirabile giouam̄
to īaprir̄ le uie di cibi ⁊ ꝓp̄mē
te ⁊ ꝯ la noce o cō la amādola
El a quanto de uirtude ſoluti
ua ⁊ ꝓpriam̄te cō la amādola
li p̄mi fichi che ſō como fiōi q̄
li che chiamāo folizani hāo u
na hūiditad̄ ſuꝑflua ⁊ īdigeſta
⁊ de graue e male nutrim̄to e
facilmēte digeſtibile. ⁊ da q̄ſto
uiene che ñ ſi poſſāo ſecare al
ſole bē che ꝓducāo nela piu ca
lida ꝑte de lāno e dali auctori
ꝑ experimēto e trouato ch̄ mā
zādo la matia a zezuno lo fico
cō la noce e cō la ruta īſieme p̄
ſta ſpeciale uirtud̄ contra ogni
ueneno ⁊ aere peſtifero.

f Ungi tra loro ⁊ li tartu
fuli e diferētia como di
remo nel caplo di tātu
fuli ſono frigidi ⁊ hūidi ī quar
to auenga dio che alcuni dico
no in terzo ſono de difficile di
geſtiōe ⁊ generāo hūori groſi e
ſe teme de la ſua comeſtione e
lo ſtupore deli membri dolore
d̄l uētre apopleſia dificultad̄ d̄

vrinare e putrefactione con la morte. Di fungi alcũi sono mortiferi ⁊ alcuni non mortiferi. E qlli che sono negri i la loro substantia uerdi ⁊ azurri sono mortali. Et quelli in la supficie di qli e humiditate uiscosa ⁊ aparēte putrefactiōe deli fungi ele ō star al iudicio ō li expti i la regione doue sono se sono boni nō dimēo ancora li expti i cognitiōe deli fungi alcũa uolta restano iganati p che la specie del fungo bono p cossa icognoscibile po acquistar el uene no li fungi nascono de uaporosa putrefactiōe nō de ppagatōe de somenza o de radice como le altre cosse uegetabile la minera adoncha del suo nascimēto poteria essere sulfurea o productiua de altro ueneno impo quelli che cogliono li fungi dēno attendere e guardare che li fungi nō nascano apresso ferro ruginoso o uero arbor ueneno sa o uero arbore che li dia mala qualitade como oliue bē ch alcuni fungi che sono apresso a le oliue siano ancora boni attēdano ancora ale cauerne di serpenti e de li uermi uenenosi p che gia de questi molto mali exēpli se ueduto ⁊ molte famiglie p lo mãzare di fungi tutti isieme sono morti i una nocte.

Et ipo eda fugir la lora comestione ma se alcuna uolta el suo saporato sapore ue iganna ebesogna che lintellecto obedisca al sentimēto alora e de attēdere che li peri sono tiriacha de li fungi. Siano adoncha allixati cō li peri isieme o cō le foglie di peri e butati prima i aqua siano recocti ad pfectione e siano conditi con sale e specie calide ⁊ cō essi se beua uino puro e bono per che in questo la uirtu de tiriacale e bono e da poy loro mãzar peri nō di quelli foro no cocti cō loro

Farro e specia de formēto che usano i cibi. Ele quasi de tēperata cōplexiōe declināte acaliditate ⁊ he de molto e bono nutrimento. Genera sangue laudabile ma el suo tropo uso fa opilatiōe al fidego ⁊ ala milza e noce a qlli che ano prede ⁊ simile nele rene ⁊ nela uesica. Sel sia de ordio obtiera la natura ōl ordio.

Le faue sono frede e se ch a presso al temperamēto le vde tēdeno ad hũiditade e sono peiore de qlle p ch generão hũiditate supflue e nocēo piu al stomaco. tutte le faue son ō dura digestiōe e p la soa uētositaō sō molto iflatiue

donde se leuano li uapori e fā no grauar la testa ꝛ igrossano la testa ꝛ li spiriti e fano ueder mali somni ꝛ meliore son le ex corticate e frante che quelle se māzāo cō la gussa. la lōga ꝑmo litiōe e la molta decoctōe ꝛ mā zarle con specie ꝛ herbe calide remouēo la uētositate soa ꝛ ma ximamēte butata uia laq̄ de la soa pma decoctōe ꝯferiscono a la tosse ꝛ al pecto leificādolo ꝛ con aceto ꝛ con le scorze ꝯstrē geno el uentre.

Fasioli sono calidi ꝛ hu midi in primo genera no humori grossi ꝛ in flatiui ꝛ fāno el uētre mole ꝛ i grassano ꝛ puocano urina ꝛ p stano giouamēto al pecto ꝛ al pulmōe fano grauare el capo ꝛ preparano a terribili sōni. la si napa origano e peuere e uīo pu ro remoueno da loro el suo no cumento.

El fēochio e calido e se cho in secōdo noi usāo le soe foglie in cibo ꝛ i insallate e tra le altre foglie de herbi genera boni hūori gioua al pecto ꝛ apre le uie ꝺle opila tiōe le sue radice sō bē cocte cō li ciceri pche accrescono la soa uirtuꝺ aperitiua. ma la miglio re parte ꝺl fenochio e la soa se mēza prouoca la urina ꝛ apre le opilatōe del fidego e lo feno chio saluadigo rompe la pda. ogni fenochio gioua al uedere e lo uso suo acuisse il uedere. ꝛ alcūi deli āntichi extimarno ch li serpenti in la primauera mā giassero le foglie deli fenochio e fregano li ochii p lo fiochio qn escono ꝺle cauēne acio ch l loro ueder se cōforti ꝛ corrobo ri per la debilitaꝺ che li loro o chii acquistano per la loro lon ga demora nelo uerno soto ter ra. del fasiano i caplo ꝺla cāne

El granello del pino de clina un pocho a calidi tade ꝛ hūiditade ꝛ īpin guatiuo ꝯferisce ala debilitade ꝺli nerui ꝛ ala loro molificatō ne ꝛ presta adiuto al pecto al polmone ꝛ ala debilitade ꝺ tu ti li mēbri. incita coito e la soa materia accresce ꝛ maximamē te manzato cō zucharo. non di meno ello ha uirtude mordifi catiua e noce al stomaco ꝛ tale nocumēto se remoue per la ab lutione ꝛ reuolitōe in aqua cal da e quelli che hāno calida cō plexione lo dēno māzare cō el zucharo e chi la freda cō melle ꝛ giouara al stomaco ꝛ genera migliori humori.

Eli pomi granati cioe el granato o granello son tre specie dolce. mu

ce ⁊ accetose quale sono tute ꝺ frigida cóplexione appresso ad auicēa cħ naque e fu re ꝺ una frigida regione cioe de la extre ma ꝑte de arabia uerso septem trione ma le accetose sono piu frigide e poi le muze e da poy le dolce sono meno frede de le altre ma apresso ali altri auc tori nati de calida regione lo granato dolce e iudicato cali do ꝑ cħ li pomi granati ī regio ne frigida nō douengono mai a tanta dolceza che se debiano mai iudicar̄ calide anci li gra nati dolce ī regiōe frigida sono chiamati muzi ī regione calida lo uso de li pomi granati e piu tosto da essere atribuito a medi cina che acibo et innāti el cibo ha la uirtude de li cotogni ī re strēzer̄ il corpo e da poi el cibo ꝯfortāo el stomaco reprimeno li uapori ascendēti ⁊ extinguēo lo calor̄ accidētale e le scalma ne del aere caldo ⁊ hano uirtu de ꝯfortatiua del core Galina grua ī capl'o ꝺ carne Gariofolo sopra ī capl'o de le specie le her be sono de pocho nutrimēto ⁊ aptengono al beuer̄ ⁊ al māza re secōdo le soe diuerse nature se trouarano ī diuersi capituli.

Zizole o zenzeuerini in questi li auctori sono discordi alcūi uoglino che siano calidi ⁊ alcuni fredi ⁊ alcuni siano sechi ma ꝺclina no ad humiditade sono de difi cile digestione generano grosso sangue e sono de pocho nutri mēto leniscono la aspitade del pecto ⁊ del polmone e galieno disse che non trouaua che le zi zule operasseno cossa alcuna a conseruare la sanitade e remo uere le infirmitade.

La lactuca e frigida ⁊ humida ī secōdo e ꝺ fa cile digestione e de po cho nutrimēto bē cħ nutrichi piu alixata che cruda genera optimo sangue e nutrimto ⁊ lo sangue generato da q̄lla e piu laudabile dogni altro sangue generato de altre herbe ⁊ e mi liore se ella se coglie munda e non sia lauata per che lablutio ne leua la bontade soa laqua ancora in la soa humiditade e frigiditade presta augmento e remoue la soa bona uirtude che e nela superfice e se fa al quanto īflatiua e suaue pero la lactuca fa dormire e piu ꝓfun damēte induce apetito māzata cō aceto e ꝯferisce al stomacho caldo e simelmte ala tosse gene rata da mā calida lo uso suo tropo tenebra li ochii ⁊ īduce debilita de uiso prouoca la uri

na e remoue lo appetito del coisi
to e minuisse la sua materia e p
priamête la soa semeza & se ela
e beuta speso psta grâd giouamê
to ale polutôe nocturne i sôno

Il lupino p sua natura e calido i prio e seco in fo bê ch alcûi dicão lu no e laltro i secôdo el lupino amaro specta piu a medicia che a cibo amazâdo li vmi & aprê do le opilatôe. qllo e facto dol ce nela frequête remolitiôe de laqua e apto a nutrimto & nô scalda el corpo pche p la remo litôe pde la maritudine e la ca liditade e le de diffile digestiôe & nô di mêo genera mali & cru di humori.

La lentigia e freda î pri mo e secha i terzo ben che alcûi dicão che de clina a têperamêto la soa corti ce e solutiua del uentre e la me dola e stiptica & e d difficile di gestiôe genera el sangue grosso e melanconico e disposto a le pra e câcro & altr firmitad me lenconice & inflatiue e noce al cerebro al stôacho & al pecto p la soa esicatôe obtenebra el ue dere & alcuna uolta fa uedere catiui sôni extingue la calidita de del sâgue e dsica la materia del coito. & a fare che nô noza e die excorticar butâdo uia la pria aq de la decoctôe e recocê la i una altra aqua & sia condi to cô aceto e specie o amâdole e lo piu utile modo de la soa pparatôe e cô la secôda dcoctô ne meschiarli un poco de faria d ordio dalaqle le côestôe se ge nera poi molto bô nutrimêto.

Il lacte e uicino al tem pamento e declina un poco a frigiditade & hu miditade bê che alcûi dicano chel sia caldo el qle e cposto d tre substantie cioe de caseitade buterositade & aquositad ch se dice seri del butiro e dl caseo e ditto de seri nô e mia presente î têtione dirne perche el suo uso apartiene piu a medicina ch a cibo el lacte e de nobile substâ tia & e de bono nutrimêto e de facilissia digestôe e de ueloce c uersiôe i sâgue ne e da maraue liare cciosiacosa chel lacte e sâ gue de le mamelle fo cocto do ue p nâ d mamelli acqsta bian cheza la saporositade e la habi litade del cibo diuersamête po el lacte po participare bôtad e malicia pch acqsta diuersa vir tude fo la diuersa natura e cô plexôe d aiali dali qli se molge e bê ch lo lacte muliebre sia la udabilissimo non di meno per nostro nutrimto usão lo caprio

pecorino uachino buforino e
simili tale uirtude ha lo lacte
q̃le ha q̃si lo animale donde ꝓ
uene ma ꝑ meliore nutrimẽto
usamo lo caprino ꝑ cħ ꝯforta
piu el stomacho e manco opil
la·el fidego elo lacte ancora e
meliore de animale giouene
grasso e sano cħ de uechio ma
cro o ĩfecto e tanto e meliore
quãto cħ li animali usano me
liori pasculi elo lacte uernale
o extiuale e meliore che lo hie
male o autũnale ⁊ lo meliore
modo ꝺ riceuere il lacte e ꝺ·be
uerlo a stomaco zezuno con la
caliditaꝺ actuale como se mol
ge e differize el cibo ꝑ fin sera
disteso dal stomaco ma ello e
piu apetibile a mãzarlo· coagu
lato ꝑ spacio de nanti al pasto
ꝑ cħ essendo ellacte de facili
ma digestione ⁊ admischiando
se cõ altro cibo o uero cħ se pu
trefaria o che altramente seco
passaria ĩ digesto ⁊ e da ripossa
re da poy la presa ꝺl lacte acio
che ꝑ il mouimento ꝑ la soa te
nera substantia nõ si corrũpa o
ĩ acetisca lo lacte genera mol
to e bono sangue augmenta lo
cerebro e la materia del coito
induce bello colore e propria
mẽte mixto cõ zucharo presta
aiuto aliptisici ⁊ cõsumpti idro
pici ⁊ alardore de la urina ala
tosse al pecto ⁊ al sputo del san
gue ⁊ de natura dellacte e de
cõuertisse ĩ quello humore cħl
troua nel stomaco ꝑdominãte
ꝑ cħ se nelo stomaco troua ha
bundantia de calidi humori ꝑ
la soa butirositade che e apta
ad ĩflamatiõe se ĩflãma e se cor
rũpe e se cõuerte ĩfũo donde
graua el capo ⁊ ĩduce sincopi ⁊
anxietade e se ne lo stomacho
abundano humori fredi el lac
te ꝑ la soa caseitade douẽta a
cetoso o ꝺo agro ⁊ se cõuerte ĩn
agri e crudi humori el stomaco
che uole riceuere lacte die esse
re bẽ disposto e uacuo de mali
humori e che sia ĩ la soa bona
e naturale ꝯplexiõe e dubitasse
chel lacte nõ si coaguli e casezi
ne lo stomaco ⁊ ipo li auctori
uogliono che cõ q̃llo o da poy
q̃llo se riceua o zucharo o mel
le q̃le de q̃llo fala secureza ⁊ e
da lauarsi la bocha cõ uino o
aceto e aq̃ o suero melle ⁊ aqua
da poy lassumptiõe del lacte a
cio cħ se rmoua la soa adherẽ
tia dali dẽte da le zenziue ali
q̃l i seria ĩferire uno ꝓpinquo
nocumẽto e quãdo se ha dolore
de testa e da guardarsi ꝺ piglia
re lacte ꝑ cħ acresse q̃lle passio
ne el tropo uso ꝺl lacte obtene
bra el uiso gnã la ꝑda neli cor
pi disposti ⁊ ĩduce opilatiõe del

fidego el lacte puro da ꝓsi fa il
uētre lubrico ma cocto e q̃llo ī
cħ sono stati extincti dētro fer
ro ī fochato o ꝓde ifochate e cō
strictiuo del uētre elo lacte bo
no e cōtra le midicine mortale
e maximamēte ꝯtra la beuāda
dele cātarelle e de lo eleboro ⁊
argēto sulimato e ꝺ le altre me
dicine ꝑ li q̃li li humani corpi
morono. limoni ī lo ca°. del cie
tro la lepora lengua ī ca°. de la
carne limachia ī ca°. di pisce.

Meloni sō fredi ⁊ hūidi ī
ꝺo: ma la hūiditade si
gnoreza ala frigiditade
sō de meliore nutrimēto che le
ꝑpōesse e altri fructi de la soa
generatione. el dolce e maturo
melōe e ꝺ li piu ꝯueniēte e me
liori hūori che sia. ⁊ ꝓpriamēte
sel se māza cō la soa semenza el
melone ⁊ ogni fructo de la soa
generatione e apto ꝯuertirse in
q̃llo hūore chel troua nel stōa
co ꝓdominātē bē che piu facil
mēte se ꝯuerta ad hūori fleug
matici ⁊ alcūi dicāo a colerici
e ñ se padēdo noce al stōaco ⁊ ī
duce uomito fluxo de uētre do
lore de testa uētositade rugiti.
⁊ abominatōe de cibi e ꝓpria
mēte sel se meschia con altri ci
bi. impero e comandato dali ā
tichi che siano māzati a stōaco
zenzūo e mundificato dali hu
mori e da poi alquāuto di spa
cio se die manzare altro cibo.
Noce ali nerui inhumectando
li prouoca urina e propriamē
te con la soa semenza mundifi
ca le rene dale ranele e da le
predelle. e simelmente la uesi
ca ⁊ acio che lo nocumento ꝺ
li meloni se remoua li colerici
denno beuere do poi el mello
ne mazacharā cioe iulep de zu
charo facto cō aq̃ o cū aceto o
vo ꝯ melle ꝯdito o uero uino o
māzāo zēzeueroꝯdito li nr̄i auc
tori se trouino discordi se da
poi el melono o pepōe cħ una
cossa se die beuere o uino o aq̃
e cossi q̃si de tuti li humidi fruc
ti e ꝯtrouersia auicēa cħ fu pri
cipe apresso ali saracini doue ꝑ
la loro legie e ꝓhibito el beuer̄
del uino disse el uino nō essere
da beuer̄ da poi li humidi fruc
ti ⁊ ꝓpriamēte da poi li peponi
ꝑ cħ fa penetrare q̃lli al fidigo
īdigesti e ꝯuertino ī putridi hu
mori ⁊ ī q̃sta rasone ꝯuēgono q̃
si tuti li auctori ma apresso a
nuy ali quali lo uso del uino e
continuo cessa quella rasone
una grāde forza ha ī si la cōsue
tudine per cħ e cossa potissima
in custodia dela sanitade ꝑ la
q̃le cossa se dice la cōsuetudine
essere una altra natura. Anci e
melio beuere el uino da poy li

melloni che laq̃ bẽ che el ꝯrio
sia apresso ali saracini ⁊ nõ usi
alo uio q̃le usano tãto ꝑ medi
cina ne Auicẽa ꝓhibisse i tuto
el uio da poi li melloni ꝑchẽ co
mãda che q̃lli che sõ humecta
ti dali melloni beuão uino pu
ro e bono. dõde ap̃sso a nui se
leuato uno trito ꝓuerbio quan
to se beue uno chiaro e possen
te uino q̃llo essere uino da mel
loni ⁊ isaach i dictis particula
ribus dice el uio uechio odori
fero e da beuere da poi le persi
che acio che la soa putrescibili
tade se cor:eza. li melloni de i
dia che sono torti como corne
li q̃li ãcora dicemo melloni sar
raceni sõ in uirtute deli citruli

l Ꝁ more de arbore gran
de che e dolce e matu
ro declia ad hũiditade
e caliditade ⁊ e de picolo nutri
mẽto noce al stõaco ⁊ facilm̃te
i q̃lo se corrũpe e de q̃lo tosto ꝺ
scẽde bẽ chẽ asai tẽpo stia nel uẽ
tre. ⁊ ipo e da mãzare denãti el
cibo ꝓuoca uria ⁊ retẽne el uẽ
tre hũido. q̃ndo la mora dolce
e lauada i aq̃ e sõ ifrigidati do
uẽtano molte frede leuão la se
te extiguão el grãde calore. la
mora ꝺ larboro ñ matura e fre
da e seca ꝯfõta el stõaco e ꝯstrẽ
ze il fluxo del uẽtre. ⁊ loro uso
specta piu a medicia chẽ a cibo.

l Ꝁ morã ꝺle sere o rꝺue
de negre e ꝑfectam̃te
mature sõ calide e sechẽ
e ꝺ picolo nutrim̃to strigono el
uẽtre e sono de dura digestiõe
el suo uso e piu tosto da essere
apresso li homini agresti e rusti
ci che de q̃lli che uiueno ꝺlica
tam̃te qñ se mãza i grãda q̃nti
tade grauano el capo e bono p̃
ma che manzão lauarle como
dele more dele arbore e dicto.

m Ꝁnta ortulana che a o
dor aromatico ela e ca
lida e seca i ꝭo bẽ che i
essa sia hũiditade suꝑflua ꝑ la
soa ꝓp̃etade letifica el cor ꝯfor
ta e scalda el stõaco iduce ape[…]
to r̃moue la aboiatõe facta ꝑ li
hũori putridi rep̃me el uomito
che ꝓceꝺ ꝑ sãgue o fredi hũori
remoue el sãgiozo. excita ⁊ aiu
ta el coito ꝑ la iflatõe che e i es
sa ⁊ hũiditade suꝑflua ⁊ ꝑ q̃sto
li ãtichi duci ꝺli exerciti ꝑ aue
re piu ꝯtinẽti li soi caualeri nõ
uoleuão chẽ i li soi cãpi fosse põ
tato o piãtata mẽta como nar
ra aristotile neli soi ꝓblemi ꝭla
mẽta ãcora amaza li v̾mi e per
la soa ꝓprietaꝺ ꝯferisce al mor
so de cane rabioso.

e Ꝉ macião e ꝺ specie ꝺ põi
chẽ de alcuni sõ chiamati
pomi apii e sil̾i a queli ele
fredo e secho i primo e quello i
lo q̃le e una aromaticita e do

ceza hano ꝓꝓetade de allegra
re ꝛ ꝯfortare il core elo suo nu
trimẽto e melioꝛ̃ i la gnãtõe ðli
pomi ꝯforta li spirti nutricãdo

Maiorana e calida e se
ca i terzo apre le opila
tiõe del cerebro cõuien
ne ali dolori de la testa ꝛ ꝯferis
ce ala hũiditaꝺ euẽtositaꝺ soa
la soa poluere meschia cõ mel
le r̃moue la ĩfiadura ðl sangue
ꝯtingẽte e morto soto lochio e
simelmẽte la maiorana uerde
cõtusa ꝛ azacata fra doe prede
remoue la dicta ĩflatiõe laq̃ o
sucho suo purga la testa e mun
difica el cerebro ꝛ ꝯforta ꝛ soꝑ
posta cõ aceto ala punctura ðl
scorpione presta aiuto.

Melle ẽ una rosata o
culta ch̃ cade de nocte
sopra le fioꝛ̃ la q̃le le a
pe recoglono ꝛ i le regiõe doue
la rosata e mãifesta da li homi
ni recolta e chiamasi mãna. el
melle e caldo e seco i ẜo ꝛ q̃lo
e meliore ch̃ e dolce ꝯ odoꝛ̃ bo
no e ch̃ ðclia ad alcũa acuita
de ꝛ e de tale colore como e pa
lia e lo ṽnale e melioꝛ̃ e lo esti
uo ð lo autũnale e pessio elo ie
male. lo melle talia e mũdifica
li mali hũori dali iteriori ðl cõ
po. subuiene ale frede ꝛ hũide
ꝯplexiõe e ꝓpamẽte ali uechii ꝑ
che tosto neli loro corpi se ꝯuẽ
te i sãgue. ꝛ ali caldi ꝛ ꝓpamẽ
te i la estade e ꝯueniẽte pch̃ to
sto se muta i humori colerici. el
melle cocto e meliore ð crudo
ꝑche del crudo gnã uẽtositade
ꝛ ĩflatõe ꝛ tosto penetra e uelo
cemẽte nutrise e gioua ala suso
gatõe facta ꝑ li fũgi uenẽosi ꝑ
uoca uria e ꝑsta aiuta ala tose
e lo mele e diuersificato i le soe
ṽtudi ẜo la diṽsitaꝺ ð li fiori e
de le herbe e dele foglie sopra
quale cade la rosada che reco
gliono le ape. la rosada piglia
la q̃litaꝺ ðle herbe soꝑ le q̃le e
stata la nocte ꝑma ch̃ sia stata
colta da le ape ꝛ ipero el melle
ðle regiõe ðle bone herbe ꝛ ar
bori e meliore del melle de le
regione de le male elo melle se
le beuuto scaldato cõ oleo rosa
to subuiene al morso di ṽmi ue
nenosi ꝛ a q̃llo ch̃ a beuto lo
pio ela soa cõestõe ꝑsta aiuto al
morso ðl cãe rabioso li põi gra
nati i lo caꝰ ðl cietro li põi i lo
caꝰ di põi põe apie i lo caꝰ de
matianis li põi cotogni i lo caꝰ
de citonio el meglio i lo capitu
lo del panicho.

Noce una e fresca ch̃ e hũi
da ꝛ alcũa secha la noce
secha e calda i terzo seca
i ꝑmo e q̃nto piu iuechia tãto
piu ꝑð la hũiditaꝺ ꝛ alcũa uol
ta se iuechiatãto ch̃ ꝑde la nã
ð cibo e de difficile digestõe e
noce al stõaco caldo ꝑ ch̃ tosto

se ꝯuerte i hũori colerici facen
do adustiõe ⁊ eleuãdo el fumo
donde induce dolore de testa ⁊
caligine dochii. la noce graua
la ligua ⁊ presta ĩpedimẽto ala
loq̃lla ꝑ la ĩhibitõe d̃la sua hu
miditade o liagine in li muscu
li de la ligua che se bẽ trouato
ĩ la quadragesima apresso a q̃
li che cantano loſficio che no
ce ala sup̃ficie de la bocha ⁊ la
tose calda e lo suo olio fa nocu
mẽto alo gĩtitore. nõ di mẽo
la noce gioua al stõacho fredo
e q̃lla e de bono nutrimẽto e d̃
bona digestõe e ꝓpriamẽte fres
cha e cõdita cõ melle fa gioua
mẽto ale rene frede. quãdo la
noce epista e fricta douẽta stip
tica ⁊ gioua al fluxo del uẽtre
la noce lo ficho e la ruta e lau
dabile medicina cõtra ogni ue
neuo ⁊ lo uso suo ĩ tempo pesti
lẽte pigliata la matia a stõaco
giegiuno se e trouato per lõgo
experimẽto essere cosa saluberri
ma. el se po remouer̃ lo nocumẽ
to dale noce seche se la scorza
de fora e contusa d̃ alcũa rotu
ra e siano poste per una nocte ĩ
aqua calda cħ se rehumidifica
no e douẽtano quasi fresche e
como uerde serano piu sapori
te e serano quasi sẽza nocumẽto

Espola e freda e seca in
n prio aptiene piu tosto
a medicĩa che a cibo ꝯforta el
uomito e ꝯstrẽge el fluxo d̃l uẽ
tre ꝓuoca uria ⁊ e de picolo ⁊
grosso nutrimẽto e son piu stip
tiche che sorbe.

Asturcio e una herba
n la quale usamo i insala
tuce alcũa uolta ⁊ uul
garmẽte se chiama agriti ele ca
lido e seco ĩ terzo i v̾tute ele q̃si
sile ala eruta. el suo uso nelo v̾
no e meliore che nela estad̃ ⁊ ĩ
pocha q̃ntitad̃ subuene al pec
to ⁊ mũdifica el polmõe da hu
mori crudi ĩduce appetito ben
cħ al stõaco faza alquãta mor
dicatõe. scalda el fid̃go e la mil
za excita ⁊ amaza li uermi e bi
uto p̃sta giouamẽto ala pũctu
ra di v̾mi uenẽosi ⁊ soprapost o
ãcora cõ mele ⁊ la sua sufumi
gatõe caza li aiali uenenosi. la
noce moscata i lo ca.° dele spẽ.

Liue noi le usamo ꝑ nu
o trimẽto qñ se ꝯdiscono
e piglião la v̾tude d̃li fi
nochii e d̃ altre admixte sõ de
difficile digestõe ⁊ d̃ picolo nu
trimẽto genera hũori grossi e
stiptici. remouẽo laboiatõe del
stõaco ⁊ ĩcita lapetito ꝯfortan
do el stõaco ⁊ ĩducẽo bon odo
re ala bocha ⁊ receute da poy
cibo ĩpediscono la scẽsiõe d̃li fu
mi al capo. e se le receuão ĩ me
zo del pasto ꝯforta piu lapetito
⁊ galiẽo molto lauda le oliue

reposto in aceto ad excitare lo apetito.

Leo de oliue alcuno e o de oliue nō mature exprimuto τ e chiamato omphancino τ e fredo e secho ī p°. laltro e de oliue mature q̄ le auemo piu ī uso τ q̄si tēpato ad caliditade τ hūiditade ðcli nāte τ q̄ndo lolio cōune in uechia ele ī uirtude ð calidissimi olei τ p̄de la babilitade ðl ɔdimēto e se lo omphācino se īuechia douētera simile alolio comune e bē ch̄ lolio omphācino sia piu saporoso e confortatiuo pur lolio comune absolutamēte e meliore. Ogni specia ð olio ɔforta el corpo malo omphācio p̄ ch̄ e stipticho e piu saporoso giouaria piu al stōacho τ la beuāda ðlolio comune ī q̄ntitate duno bichero a stōaco zezuno amazali uermi e cazali fora ðl corpo τ pigliato che sia el ueneno piglise lolio e aq̄ calda insieme e faza uomito. imprime la malicia del ueneno.

Rzo e fredo e seco ī p°. o el farro τ il pane suo e de miore nutrimēto che q̄llo de formēto o uero de albesi e ð facile digestōe abstersiuo e frigeratiuo τ la soa faria a ū tude stiptica τ giouа a q̄li che hāno ɔplexōe calida e ale fatiche del uentre per la uentosita de spesso fa utilitade.

Ue sono q̄si tēperate e o hāno uicinitade con la hūana nā auēga ch̄ lo albume e declinato ad frigiditade e lo rossumo a caliditade τ īpero lo albūo e uno pocho piu duro e tardo a padire ðl uitelleto cioe rosūmi. li rosumi de le oue cōfortāo molto el core siando tolti da laudabili ucielli como da galina starna fasiano τ de animali simili e son de facilissima digestione e uelocemente se transmutano in sangue τ itra tuti li cibi una picolissima supfluitade se seq̄stra ð loro generāo sangue ɔforme al sangue dal q̄le se nutrica il core cioe subtile e claro e tosto se īpelle al core ipo son piu ɔuenieti sopra tuti li altri nutriēti ī dissolutiōe di spiriti ediminutione del sāgue cordiale subuēgāo ala aspitade del pecto ala tosse e pleuresi τ ala raucitade ethica de la uoce ala strictura del pecto. τ al sputo del sangue τ se elli sono cocti in acceto cō la soa scorza como son p̄fin ch̄ se īdurino douētano stiptice τ strēgono el uētre eli rosumi deli oui subuengono alo ardore de la urina τ ala ulceratione de le rene e de la uessica e propriamente sorbite crude

tute le oue p̄ſtano augmēto āl
coito e reſtaurano la natura ꝺ
bilita ꝑ el coito. ultra de cio el
mãzare dele oue ricerca el ſto
macato mūdifica de mali hūo
ri ꝑche la loro tenerıſſima ſub
ſtantia ſe pigliara hūori caldi
ſe putreſcano ⁊ cōuertio la ma
teria colerica ī putrida. ⁊ ſe eli
troua fredi accetiſcono como
de ſopra del lacte ſe diceua in
ſopra de cio le oue pigliano di
uerſitade de molte coſe i le ſoe
bōtade. ⁊ deli uccielli predicti
ſono meliori ⁊ maxiamēte eſſē
do ſani ⁊ in bona giouētude e
graſſi ⁊ ꝓpriamēte ſiando nu
trite de coſſe bōe como e ꝺ me
lio formento panico e ſimile
coſſe perche nui uedemo le o
ue eſſere catiue de le galine cħ
paſculano le herbe ⁊ hauere lo
dore ⁊ ſapore dele herbe che
paſcono. e le oue de le galine e
de li altri ucielli q̈le nō ſon cal
cate dali loro maſchi de ariſto
tile ſono chiamato oue de uen
to ꝑche nō ſon ꝓlifiche ſono de
minore bōtade che le oue ꝺ li
ucieli che ſoto giaceno ali ſoy
maſchi che ſono ꝓlixe cioe cħ
generão ꝑcħ per la nãle calidi
tade ꝺ la ſemēza ſe rēdano maſ
chi le oue ſono de meliore ſub
ſtãtia e de piu laudabile nutri
mēto e de piu facile digeſtione
le oue ꝺ la anetra ꝺl a ocha ꝺ
dauono del ſtruzo e de ſiſ̄i ucı
eli ſon de mal nutrimēto ⁊ hã
no graue odor̄ e fão faſtidio al
ſtōaco. le oue freſce ſon melio
re e quãto ſō piu de di tanto ſo
no de minore bōtade e le oue
ancora per lo diuerſo artificō
ꝺ p̄parazle acq̈ſtão diuerſa bō
tade e malicia. le oue ſe dēo tē
peratam̄te cocere cħ ſião tene
re e ſorbille ꝑche cocte tropo ī
fin ala duritia ſono de dura di
geſtiōe e generão mali hūori ꝑ
ciꝫ modi accade diuerſificarſi
le oue ī p̄paratōe o che ſe aleſa
no o che ſe roſtiſcano o che ſe
frizono o che ſe metēo ī torteli
o cħ ſi metēo ī brodite ꝺli me
liori modi cħ ſia a p̄pararle ſie
ruſtirle cō la ſcorza al foco len
to o aleſſarle in laq̈. ma li auc
tori molto laudão le oue rote
e cocte ī aq̈ che ſe chiamano ꝑ
dute ꝑche el calore de laq̈ ꝺpu
ra la ſuꝑfluitaꝺ ꝺle oue como
appar̄ ꝑ la ſpūa ⁊ ãcora melio
exalão li uapori ꝺle oue ſenza
ſcorza ⁊ ꝯdēdoli maxiam̄te cō
bōe ſpecie che ꝯferiſcono bōa
uirtude. ⁊ da po q̄ſte ſono le o
ue alliſſate ne laqua cō la ſcor
za ſoa integre como ſono ꝑche
laqua nel coxere cōſerua la hu
miditate naturale conciosiaco
ſa che la humiditade de laqua
repugni alla exſiccatione deli
focho e da poi q̄ſte ſono le ruſt

te ↄ tuta la scorzā como sonno
uno pocho discopte da la cine
re acio che la exalatiõe se facia
melioꝛ e le rustite in le patelle
sono mãco bone de le p̄dicte e
pezore sono le frite p̱ ch̄ giona
no el stõaco e tosto sono ↄuerti
bile i fumositade e putredine e
mali humori e colerici e quelle
che se coceno i brodeti o i torte
li sono meze tra le allesate ele
frite. Ultra de cio le oue cati
ue sono da fuzire como dal ue
neno e maximamēte da q̄lli in
li q̄li signorezão li mali humo
ri e p̄cisamēte i lo stomco p̱ ch̄
uedemo p̱ expientia che p̱ una
sola putredine de uno ouo tuta
una uicināza se ↄtamina de ta
le fetore le oue de le testudine
ↄfortano el cerebro e p̱o gioua
ali epilēti p̱ che ano uirtude cō
tra lo morbo caduco. Ochii e
carne in capitulo de carne.

P Ersiche sono fredi i se
cōdo ꝛ hūido i p°. le ma
le maturꝛ tagliate e sica
te sō stiptiche: ma mature e fre
sch̄ uelocemēte putrescono e se
ↄuerteno i hūori fleugmatici e
lo suo tropo uso p̄para a febre
cottidiane. le mature son de fa
cile digestōe e fāno lo uētre hu
mido e multiplica uria e le ma
le mature e seche nō sō ō bono

nutrimēto e sō de dura digestōe
e strigono el uētre: ma q̄lle che
sō bene mature ꝛ hão odoꝛ aro
mati co i q̄lle e uirtude de īduꝛ
appetito ꝛ hão spāle uirtude ↄ
tra el fetore de la bocha p̱cedē
te dal stōaco e p̱priamēte sel fe
tore sera p̱ hūori colerici p̱ la
soa proprietade fano bono odo
re ala bocha. le persiche se de
no manzare inanzi pasto a sto
maco ieiuno beuendo drieto a
loro bono uino uechio odorife
ro e puro. perche da poi el ci
bo prestissimamente se putre
farião e ben ch̄l sia cossi alcuni
auctori cōcedēo le p̄si ch̄ da poi
cena i pocha quantitade se ipri
ma i bono e puro uino mūdate
se īfundano i q̄llo p̱ che refres
chano la bocha del stomaco e
le mēbre supiore e p̱priamente
siādo stata lacēade cāne rustite

B Rugne sono i secūdo se
che ꝛ humide i terzo al
cuni pero dicono le bru
gne dolce essere p̱rime al tēpe
ramēto le meliore brugne sono
damascene sono ō picolo nutri
mēto lo uso de le dolce noce p̱
ch̄ i humidiscono el stomaco te
neno el uētre lubrico e leuiēdo
rōpeno la colera e ele fresch̄ so
no piu soltiue ch̄ le sech̄ le bru
gne uō e pōtice sō male e noceo

e sono sēza nutrimētio ꝛ ꝑo nō
si deno mãzare se ñ sono matu
ꝛe. e q̄lle che sono muꝛe cōfor
tano la īflamatiōe del core e r̄
primeno li hūori colerici.

p Ere son ꝺ molte specie
alcuni deli antiqui au
ctori uoglino che le pe
ꝛe dolce e saporose che sono sē
za arēa e participão de aroma
ticitale son piu laudabile in la
generatiōe de tuti li pomi e ge
neratiui de boni humoꝛi ueꝛo
e che tale pere sono tēperati ꝛ
hão uiꝛtude de letificare e con
fortare el core piu che le pomi
cotogni e pome appie: ma ꝑ la
maior parte le peꝛe sono frede
i prio e seche in secōdo. ꝛ pero
sono da esser̄ electe bōe pere ꝯ
fortano el stōaco e ꝓpriamēte
le soe semenze cōfeꝛiscono ala
tosse ꝛ al dolore del uētre ben
chē'l tꝛopo uso de le peꝛe. alcūa
uolta īducono dolore de uētꝛe
ꝛ se son mãzate cocte cō specie
calidi o cō anisi o coriandri ta
le nocumēto da loꝛo se remoue
ꝛ secōdo che se ꝛeq̄ra la specia
diuersa dele pere che o cocte o
crude che si mãzano le q̄le peꝛ
la maꝛore ꝑte se mãzão da poi
pasto sel fluxo del uētre nō gli
sia o che non si tema acio che
le pere dure douētino molle e
piu sapoꝛose o sono da allexar̄
o uero da picaꝛle sopra il fūmo
de laqua calda. le peꝛe ꝑ la lo
ro stipticitade da poi el pasto
fano bono sigillo al stomacho
ꝯfortãdolo ꝛ augēdo la digesti
one e ꝛeprimēdo la sēsiōe di ua
pori. le pere e le soe foglie e ꝓ
priamēte le saluatiche sono dic
te esseꝛe tiꝛiaca di fungi sopra
in capitulo di fungi.

p Orcellana e freda i teꝛ
zo ꝛ hūida ī secōdo ela
e de picolo ꝛ nō altꝛo
laudabile nutrimēto restrige el
fluxo el sputo del sãgue elo uo
mito facto ꝑ hūori calidi. exti
gue el calore extꝛaneo ꝛ lo aꝛ
dore del stōaco dele ꝛene dela
uesica e ꝺla urina. el tꝛopo suo
uso alcūa uolta induce la pan
na in lo ochio e debelitade de
appetito ben che alcuni dicão
che la soa pōticitaꝺ cōforta el
stōaco ꝛ le ītestine diminuise il
desideꝛio e la materia ꝺl coito
peꝛ la sua qualitade ꝛ mastica
ta remoue. la congellatione
deli dēti o alligatōne o stupore
che sia proceduto peꝛ auer̄ mã
zato cose aceꝛbe ꝛ agꝛestose.

p Etꝛosilio e una dele spe
cie ꝺi lapio ele calido
e seco in secōdo bē che
alcūi dicão i teꝛzo ꝓuoca uria
mōdificãdo le ꝛene ela uesicha
e ꝛetenēdo il suo dolore ꝛ r̄mo

mouẽdo le uẽtositade ⁊ le īfla
tione del uentre ⁊ apre le opila
tione de tuto il corpo.

p Ome son de diuerse spe
cie. dolce muze ⁊ acce
to. e son tute de hũida e
freda ꝯplexiõe. ma q̃le che son
dolce sõ piu propique al tempe
ramẽto. ele acetose e põtiche a
la sicitade. lo cõtinuo manzare
di pomi fa uenire dolori de ner
ui ⁊ prepara el corpo a lõge fe
bre e genera putrescibili hũori
e ꝓpriamẽte lo manzare deli po
mi ñ mature. le pome dolce sa
porose ⁊ aromatice ꝯferiscono
al ardore e debilitade del stõa
co r̃tiene el uomito ⁊ īducono
apetito e se sõ dure e nõ bẽ ma
ture bisogna che si cocio. e ma
ximaĩte se tale specie di pomi
el ricercha. e meliore modo de
cocerli e de meterli ale brase ⁊
cauarli la soa semenza e li de ī
pire de zucharo o de melle secõ
do la cõplexõe de q̃lo le a amã
zare e se le pomi sõ grande se ð
no tagliare ꝑ mezo cõ lo cortel
lo in doe parte e con la puncta
del cortello se faza una fixura
atorno atorno tra la scorza ela
polpa del pomo ⁊ extracto an
cora le aie sia īpito de zucharo
e sia posto sopra le brase uol
tando el pomo uerso el focho a
torno atorno. ⁊ per questa simi
le decoctiõe di pomi diuẽtano
piu digeste e melior̃ e piu sapo
rite asmorzano la sete e repme
no lo ardore dela colera. e con
fortano el stõaco e da poi cibo
se possono mãzare e propriam̃
te se sono condite con aniso cõ
fecto o coriandro.

p Astinaca apresso li ara
bi se chiama baucia ele
sõ de doe specie biãch[illegible]
saluatica o uero cãpestre e ros[illegible]
ortulana tute doe sõ de dificile
digestõe e de pocho e grosso nu
trimẽto o uera cocta ꝑ īsallata
o uero ꝑ menestra la pastinaca
cõferisce ala tosse pleuresia ⁊ i
dropisia incita el coito e propa
mẽte la soa semenza doe uolte
pero e da esser allessata e buta
ta la decoctione. la terza uolta
sia cocta cõ lactuca e cõdita cõ
coriandro aceto peuere ceuola
e simile cose. e q̃la la q̃le e cõdi
ta cõ coriãdro e simile cose e ð
piu facile digestõe ⁊ ꝯferise ala
frigiditad ð di nerui ⁊ ali dolori
ðl dosso e ðle rene ⁊ excita piu
el coito. ogni pastonaca e cali
da ī secõdo ⁊ hũida ī prio. e le
po da guardare bẽ apsso a q̃lli
che coglion le pastiace cãpestr̃
ch ꝯ q̃le o ī loco ð q̃l ñ coglise
ro la cicuta ch molto se assimi
lia a tale pastinache ꝑche laci

e

cuta iduce mali ſtupefacti i q̄ſi
uenenoſi effecti ⁊ molti ꝑ tali
errori ho ueduto ipazati e fare
parole e facti da pazi ꝑ ſīo chli
acidēti ꝺla cicuta ſō ſtati ſedati

Eſſi ſono ꝺ molte ſpecie ꝺ
ꝑ le natur̄ di q̄li e del mō de
p̄parali beſogna chl ſe cre
da da q̄lli ch̄ habitão i le regio
ne doue ſe piglão uniuerſalm̄te
ꝑo ſono frigidi bē ch̄ li marini
ꝑticipão mãco de frigiditade ⁊
hūiditade ma li peſſi ſalati ſon
calidi e ſechi ⁊ quãto piu ſono
ſalati e piu ſtano i ſale tãto piu
habūdano ꝺ mazor̄ caliditade
e ſicitade iꝑo ꝺ peſſi ſalati e da
mãzarne pocha q̄ntitaꝺ la q̄le
ſia p̄parata cō coſſe graſſe ⁊ ſe
cōdo le diuerſe ſpecie de li peſſi
che q̄ſi ſono īfinite ⁊ ignote a
nuy ch̄ ſono diuerſe e ſe ne tro
ua ꝺ meliori e ꝺ pezori de q̄lli
pochi adōca ch̄ a nuy ſō noti q̄
li uſão piu īcibi i italia faro q̄ ꝺ
ſoto ſpãle m̄tiōe dice galiēo ch̄
el bō ſãgue: mezo tra el groſo pu
ro e ſubtile aquoſo ſe gnã ꝺ pãe
optiam̄to p̄parato e ꝺli aīali uo
latili cōe la ꝑdice e ſil'i aīali ⁊
a q̄ſto e ꝓximo q̄llo che genera
to ꝺ peſſi marini e ꝓpam̄te pel
lagali ⁊ peſſi petrini gnãno ſa
niſſīo ſangue ali corpi hūani.
mezo tra lo ſubtile e lo groſſo e
il ſuo nutrim̄to e bē digeſtibile
ma gnãlm̄te deli peſſi ſō melio
ri q̄li ch̄ nō ſō tropo grandi ne
hano tropo dura carne ne ſuꝑ
flua ⁊ aboīabile graſeza i li q̄li
n̄ e fãgoſo odore ne male ſapo
re e la carne de li q̄li n̄ ſe putre
fa toſto q̄n ſon extracti dalaq̄ e
ꝺli peſſi che hano dura carne e
le da eſſere electo el mēore e ꝺ
q̄li che hano la carne mole ſe
die elegere el mazore bē ch̄ al
cūi deli auctori dicano che li
peſſi de meza q̄ntitade ſō me
liori i la ſua ſpecia. e li peſi ch̄
p̄mam̄te ap̄ſſo ali auctori ſō la
udati piu ſō li peſi marini che
ſtano i lochi ſaxoſi piu ꝯformi
ala hūana ꝯplexiōe ꝑo li auc
tori ꝑch̄ gnãno el ſãgue tēpera
to n̄ torbido ne groſo. ma piu
toſto piu uicino a lo aquoſo e
ſubtile ⁊ ꝑ la ſoa ſubtilitade ue
locemēte r̄ſolubile da li mēbri
como el ſangue ſe gnã da tēꝑa
to e ſubtile nutrimento ⁊ iꝑo a
q̄lli ch̄ fortemēte lauorano e ſe
afatichão e ch̄ hano ꝺbiſogno
ꝺduro cibo e ꝺ ꝯfortatione di
mēbri n̄ ſono ꝓportiōati ma q̄l
li ch̄ uiuano ocioſam̄te e ſenza
affaticharſi ꝯferiſcono e ꝓpria
mēte i lo r̄gim̄to ꝺla ſanitate ꝺ
li uechii ꝯualeſcēti e ch̄ hano ꝺ
bile v̄tuꝺ. ꝑariam̄te da poi q̄ſti
peſi li pellagali ſō meliori ꝑch̄
ano laq̄ iſalſita bōa e chiara.
ma ſon piu duri e piu graſſi e
piu tardi reſolubili deli mēbri

bē cħ non ſta tanto laudabile nutrimēto. tertio da poi queſti ſō miliori peſſi i li liti dele chiare arenoſe e ſaxoſe aq̄. tre adonca ꝓdicte maynere de peſſi ſon meliori deli peſſi fluuiale la ſalcedine e maxiamte de laq̄ in li ꝓdicti e ſimili lochi leua la uiſcoſitade ⁊ hūiditade tedioſe da li peſſi. ⁊ ipo tali peſſi ſō piu ſaporiti. e da poi queſti ſō meliori q̄li peſſi deli corrēti e ſaxoſi fiūi dele freſce e chiare aq̄ anci dalcūi ſō laudati tali peſſi meliori de tute le altre gnātōe ō peſi ꝑche tra loro ſe trouāo lāpre de truite carpiōi ſopra ogni generatōe de peſſi da eſſer̄ laudati. quīto da poi q̄ſti ſe dice eſſer̄ li peſſi di fiumi de aq̄ nō freſcħ ne molte corrēte e q̄llo che diſcorrēo apſſo le citade generāo mali peſi e putreſcibili ꝑche ꝑ la imōdicia de tale ꝓpique citade de laq̄ ſe corrūpa e maxima mēte paſſādo ꝑ eſſe eſe ācora ſe meſciāo cō aq̄ doue lino e ſile coſſe ſe macerāo. ſexto ſō li peſi deli lachi dali q̄li o che n̄ eſcono fiūi de bōe aq̄ o ṽo che lie itrato ꝑche ſō q̄ſi aſſimiliati ali peſſi di fiūi. ſeptīo da poi q̄ſti ſō li peſſi che ſtāo neli liti doue ſō aq̄ fāgoſe e torbide ⁊ admixte de terreſtre imūdicie. e ſō pezori peſſi de q̄li deli lachi e de le aq̄ di paludi de li q̄li nō le egreſſō ne igreſſo difiūi ne maiſeſti ne oculti. li peſſi grādi che aſcēdāo i le aq̄ dolce o ṽo li peſſi ō le aq̄ dolce che itrāo i mare ſō mezi fra li fluuiali e li marini. tuti li peſſi ſallati ſō de dura digeſtōe e dificile e fāo dimora aſſai nelo ſtōaco e ſō de poco e n̄ laudabile nutrimto ⁊ iducono ſete e freſco gnā ſangue fredo e fleugmatico molificāo li nerui ⁊ iducon nel corpo mala uiſcoſitade ꝑ le q̄le ꝓuēgono uarie ifirmitade li peſi freſchi bē che ſiāo de dura digeſtōe nō di meno ihūidiſcono el uētre el coito e la ſoa mā acreſcono. ele oue ō molti peſi e ꝓpamte di lactāti barzi ɔmoueno e ſoluēo el uētre ⁊ iducono uomito ꝑcħ r̄tēgono una ſpecie de ueneno ſitaō. ⁊ ipo e da abſtenirſe dala comeſtōe ō ſil'i oue. e ſimelmte e da guardarſe da q̄lli peſi che da poi ſō ſtati cocti ſō laſſati ꝑ uno di refredare ꝑche alcuna uolta pigliāo q̄litade de uenēo ⁊ iducano accidēti che ſe ſolēo idure dali fūgi. e li peſi ſō da ruſtire da frigere ⁊ dalleſar̄ ꝑo cħ le gnātōe diuerſe loro recercāo e ɔdirlo cō aceto e ſpecie ⁊ bōa acio che ſi talia la ſoa uiſcoſitade e ſe faza reſiſtētia ala abūdāte ſua frigiditate. iſopra tuti li brodi ōli peſi beuto ꝓſtāo adiuto ɔ li uenēi ⁊ ſe deli diti brodi

deli pessi segua frequēte uomito gioua al morso del cornuto serpente e del cane rabioso.

c Arpione e de li piu laudabili pessi d aq̄ dolce e de bono nutrimēto e de facile digestiōe siando fresco i la p̄ma decoctiōe el q̄le quāte piu uolte se coce tanto e piu de dura digestiōe p ch ñ corruptibile supfluitade ha e lo signale e chel dura piu di cocto e non putresce.

t Hemulo e pesce d bono e laudabile nutrim̄to z pesse de grāde exercitio p la q̄le cossa ñ ha mucilagine z ha tēpata ɔplexiōe ch se ɔprehende per il suo bono sapore.

t Ruyta e molto simile al carpiōe i forma e nutrimēto quādo i saxosi fiumi z alti mōti se piglia laq̄le decocta piu uolte como lo carpiōe dura assai ināti ch putresca d la truyta itese galiēo quādo disse ch sono molto meliori pessi ch i teuere ch se pigliano i lo fiume chiamato nar ch descende da alti mōti de fontane uiue che ñ stagnizano may ma la truyta ha q̄sta singulare cossa che quādo la descende dale soe uiue e saxose fōte ali grādi fiumi o stagni o lachi e de cossi facile mirabilitade che la pde la bōtade lo sapore acquistādo o uero per locio o uero p la grosesa de le aque una grasseza uiscosa z abominabile

l Ucii sono pessi rapaci z he el lucio re di pessi i le aq̄ dolce como he il delphino i mare ele bono in la generatiōe dli pessi e de laudabile z secho nutrimēto e secho senza mucosa supfluitade. Quādo sono piglati in uiue fonte z correnti fiumi ma in li stagni e grossi aq̄ pdeno la bontade p locio e p la grasseza como se diceua de la truita luno e laltro sono pessi de uolocissimo monimēto e d grāde exercitio. De la truita e expto ch lascende p li raggi de le aq̄ q̄le uelocemēte descendeno da li saxi e rupe.

p Ersico e de bono nutrimēto e d bono sapore e de facile digestiōe e de pocha supfluitade.

s Almone e pesse apresso ali fiumi dela magna e de bono nutrim̄to e d bono sapore ma p la soa tropo grasseza mācha al quāto da la bontade del nutrimento lo salmone rustito se assimiglia piu i sapor d cāne q̄drupeđ siluestre ch d pesi fora dlaq̄ subito mor bē ch al cor suo uiua assay piu e se moua ch il cor dli altri pesi

t Enca malo groſſo ⁊ hu
mido nutrimto genera
i Nguilla genera malo
uiſcoſo ⁊ opillatiuo nu
trimẽto e de difficile di
geſtiõe e dauere bõa aduerten
tia doue ⁊ ĩ q̃le loco ſe piglia la
anguilla ꝑche ꝑ experimẽto ſe
trouato ꝑ coito eſſer̃ ↄpagna
te cõ ſerpẽti ⁊ eſſere poi douẽta
te venenoſi la anguilla a grãde
ↄformitade cõ li fũgi ĩ ſapore ⁊
in viſcoſa hũiditate e malicia ꝺ
nutrimẽto ne e da marauiglia
re che generandoſſi languilla ĩ
generatõe ꝺ peſſi da putrefactõ
ne como el fũgo ĩ gnãtõe de ue
getibili da putrefactõe ſenza ꝑ
pagatõe de ſemẽza e de radice
naſce ⁊ ipo le anguille ſõ da cõ
dire cõ bone ſpecie e cõ coſe ch̃
correzão la ſua mala hũiditaꝺ

z Ane ſõ de molte ſpecie
q̃le che ſõ terreſtre e ſa
xoſe o arboree verde ſõ
male ⁊ venenoſe. ma q̃le che ſe
piglianõ nele fonte e bone aq̃
ſõ ĩ comune cibo e de q̃le le par
te poſteriore dele rane e le coſe
che ſe manzano e ñ ſono ꝺ ma
le nutrimto. alcũi deli auctori
hão molto laudato le rane ad
utilitade deli leproſi e che mol
te ꝑ lo mãzare dele rãe ſõ cura
ti dala lepra ñ ↄfirmata che ñ
e remoto dala raſone ꝑ la ↄfor
mitade che hano con li ſerpen
ti. la carne ꝺl tiro e dele biſſe e
molto laudata ala cura de le ꝑ
ſi ⁊ io ꝺle biſſe ne ho fato mira
bile experiẽtia. ele da guardar
ſe dale rane de grãdeza excedẽ
te ꝑche pareno ꝑticipare ꝺ nã
ꝺ roſpi ⁊ alcũa uolta ꝑ coito ſe
gli acompagnano.

l Amprede ſõ de doe ſpe
cie alcũe picinine in lo
luto ⁊ che viueno e ſta
no ĩ la fãga dele bone aq̃ e ſon
de bono ſapore e de laudabile
nutrimento non tranſcendẽdo
la grãdeza duno palmo e ſono
aſſimiliati ali lũbrici terreſtri.
altre ſon grãde alcuna uolta al
peſſo de molte libre o uero de
grande anguille ſono de bono
e laudato e deſiderato ſapor̃ ſẽ
za mucilagine e ſuperfluitaꝺ ꝑ
che fugendo nela terra di ſaxi
che ſtano ſoto le aque ſe nutri
cano e pero nel loro ſtomacho
non ſi troua alcuna coſa corpu
lenta. le lamprede quanto che
excelleno de nobilitade tuti li
altri peſſi coſi in precio ſon piu
cari peſſi de tuti li altri.

c Ambaro e de molte ſpe
cie alcuni ſono marini
⁊ alcune de aque dolce
e alcuni rotundi ⁊ alcuni cau
dati. li cancri rotundi fluuiali
che ſe chiamano granci ſono ꝺ

bō nutrimento ⁊ impinguatiui ⁊i propriamente se sono alessa ti ī aqua de orzo o ī lacte doue prima siano lassati demorare alquāto ⁊ impero sono dati p nutrimēto laudabile ali macilenti ⁊ ꝯsumpti ⁊ laboranti de febre ethica.

Cancri caudati chiamati gambari sono simili ali cancri rotūdi ī nutrimēti se sono pigliati nele uiue fonte e bone aq̄ sono po de piu difficile digestiōe e ō grosso nutrimēto se sono remundati dal ficale intestino che descende p mezo dela coda serano piu laudabili li gambari marini sono de difficile digestione nocēo al stomacho ⁊ lassano el uentre p la soa salsedine li gambari grādi marini ch̄ sono chiamati locuste sono de difficile digestiōe ma padēdossi sono de bono nutrimēto la carne de tuti li cancri e propriamente deli cancri rotūdi fluuiali è solēne e singulare medicina ꝯtra el morso ōl cane rabioso dela q̄le ho ueduto mirabile expientia ancora p landone galieno disse nō auer mai uedutto morire alcuno ch̄ habia pigliato de q̄lla poluere inanti labominatiōe de laqua.

Triglia e pesse marino excedēte le altre ō bontade de sapore e de nutrimēto ma e al quāto de difficile digestione p che hano dura carne e facilmente frangibile e remota dala uiscositade ⁊ congruo de dare lo alimento alomo galiēo disse essersi marauegliato deli lechatori romani che haueano gustato el fidego dela triglia essere si sauorito p la qual cossa per auere el fidego comprauено le triglie grande per molto pretio.

Pecteni marini sono de bono ⁊ laudato nutrimento le seppie sō pessi de dura carne sono de difficile digestione e de duro nutrimēto

Le ostree se sono ō molta generatione ma la ostrea che se ha in uso per manzare quādo se padissono sono de bono nutrimento īpinguatiui ⁊ restauratiui ⁊ prestano augmento a la materia del coito.

Cefalo e pesce che nasce ī mare ⁊ in aque dolce ⁊ rare uolte descendeno ōle aque dolce al mare ma uolunteri ascendeno ad nutrimento. Quelli che se piglano neli stagne e male aque tan

to ſono differente dala bõta ꝺ
che ſõ mali ⁊ non laudabili ha
el cefalo alcũi peſſi ſimili a lui
e ben che non ſiano de q̃lla ſpe
cie ſe die pero auere de loro ſi
mile iudicio.

Unni ſõ peſi marini di
q̃li ſe fa la tunina dice
galiẽo bẽ che freſci ſião
bõi e delectabili nõdimẽo li ſa
lati ſõ meliori e ſimelmẽte le pa
lamide ſõ migliore ſalate.

Ardi di peſſi ſalati ſõ p̃
cioſiſſimi ꝑ caſone ꝺla
moleza e ꝺlectatõe ſoa
Thoctis e uno peſſe ch̃
alcũa uolta e tranſpor
tato da noruegia doue
il naſce i Jtalia ⁊ e peſe mario
de gnãtõe de malachie che nõ
hão ſquame ne teſte dure. ma a
no la codega dura como el po
lipo dura ꝑ ãni cõ alcũi a'tri ſa
lami. ma biſogna pria ch̃l ſe co
ra ſmacarlo ⁊ azacarlo e bater
lo molto bẽ cõ maze de legno
e poi ſe taglia i peze e ſi ſalleſſa
e ſaporoſo cibo preparandoſe
cõ bone ſpecie ⁊ e de bon ⁊ lau
dabile nutrimẽto. ⁊ ꝑche neli
di feriati alcuna uolta uſamo
le limache i loco di peſſe e po i
q̃ſto capitulo ſe ne fa mentione

Jmache bẽ che hão cã
ne difficile digeſtibile
pur ſe elle ſe padiſcono ſono
de bono laudabile ⁊ reſtaura
tiuo nutrimento ꝯferiſcono al
pecto ⁊ al polmone e ꝓpriamẽ
te ꝯfortano el fidego ⁊ ap̃no le
ſoe opilatõe gioua ali ethici ⁊
cõſumpti ꝑche gnãno nutrimẽ
to uiſcoſo dificile r̃ſolubile dal
calore deli ethici: ma pria che
ſiano p̃parate uogliono eſſere
molto ben mũdate e lauate da
le ſoe mucioſitade elo meliore
modo ch̃ ſia a p̃parare limach̃
e che ſiano poſte cõ la ſoa teſta
o ſchorza a bulire in un calda
ro che ſia piẽo di aqua e ſia po
ſto ſopra il focho laſſarle tãto
ſu ꝑ fin che comenza leuare il
bolo da poi uogliono eſſere ta
gliati uia li capi e li pecti ch̃ ſe
rano de fora dala ſcorza e ſeq̃
ſtrarle ⁊ diuiderli dali ſoi inte
riori e poi ſiano riuoltati ꝑ la
cenere calde e laſatele alquãto
ſtare in la cenere ꝑ fino che le
habiano bene receuuta ⁊ imbi
uuta la ſoa uiſcoſitade. ſião da
poi con le mane bene fricate ⁊
tante uolte lauate in aqua cal
da che al tuto ſiano mundate
dala ſoa uiſcoſitade e da poi ſi
ano bene fricate con ſale ⁊ a
qua calda. e poi con aceto e fi
nalmẽte ſiano ritornate a laua
re e refreſcare in aqua freda in

mõ cħ rimãgono biãcħ e nete e bene mũdate dale soe uiscosi tade ꝛ allora se possano allessa re o frizer̄ o i subtesticii o i bro deti apparachiarle come si uo le e ↄ diu̾si sapori e specie ↄdile secõdo li diu̾si modi ꝺ ꝑparazle

Estudine son de molte ge
t neratiõe alcũe marine al cũe ꝺ aq̃ dolce ꝛ alcũe cã pestre ꝛ ꝺle marine alcũe sono grãꝺ ꝛ alcũe picole e ꝺ la tabe la o testa ꝺle grãꝺ alcũa uolta se ne fa scuti ꝛ alcũa uolta ꝺuẽ gono i tãta grãdeza cħ ꝺla soa ↄcha come dice alberto sene fa una nauicula fuiẽte ale grãde naue ma dele marine niuna se usa i cibo ne ꝑ nutrimẽto e bõa le testudine ꝺ laq̃ cħ sono cõ la testa negra e lõga coda ñ sono ad uso idonee auẽga dio cħ al cũi poueri le mã·ão alcũa uol ta como cibo iepto ꝛ abomina bile le testudine cãpestr̄ cħ usa no ne li prati e selue sono ꝺ bo no e laudabile nutrimẽto ꝛ ci bo ꝺ gẽtilhomini q̃le nõ altra mẽte anci cõ mazore desiderio fanno la cazza ꝑ le testudine ↄ docti cani che fariano ꝑ q̃glie e ꝑ perdice se allessano tagliati prima li piedi superiori ꝛ iferio ri e la testa e lo collo le oua di q̃ste testudine sono cõcedute a li ethici ꝛ cõsumpti ꝑ che sono ĩpinguatiue ꝛ restauratiue.

Ane se fa ꝺ molte cosse se
p cõdo la necessitade ꝺle di uerse regiõe retiner̄ i si ta le natura q̃le ha q̃lla cossa de la q̃le se fa ma ꝑ che il form̃to tra tuti li altri grani elo princi pale e piu ↄforme ala humana natura ipero il pane se fa di q̃l lo ꝑche he miglior̄ e piu lauda bile di tuti ꝑ che il sangue chi e generato da q̃llo e piu ultra tẽpato ꝺ tuti lialtri cħ se potes sero generar̄ ꝺ tuti li altri fruc ti o grani ben che il form̃to sia de cõplexiõe i lo principio del primo grado ꝛ obtenga tẽpera mẽto tra la humiditade ꝛ sicci tade nõdimẽo el pane e piu cal do ꝛ tãto piu quãto ha pigliato mazore caliditade del forno. El formẽto del q̃le se die fare il pane sia r̄colto ꝺ bona regio ne e sia pigliato dele meliore specie cioe che sia põderoso pie no e ben maturo del q̃le la scor za exterior̄ sia rosezante ꝛ ceru lea e le ꝑte interiore habia pin gue e biancħissĩe ꝛ non sia ue chio ꝑ cħ he de pezore e piu se cho nutrimẽto uiscoso ꝛ fleug matico ne ancora molto fres cho ꝛ essendo alora ricolto per che genera nutrimẽto uiscoso ꝛ fleugmaticho. Induce opila tõe del fidego e ꝺ tuto il corpo

Sia pseruato da la poluerẽ eda la tarlatiõe e mõdo da ogni al tra geneartiõe ỏ grani. E q̃llo formẽto ch̃ se po ↄseruarẽ i sola ri aeroli ⁊ euẽtati le piu lauda bile che q̃llo ch̃ repone e cõser ua ĩoto terra p̱ che li soi uapori sono da laera euẽtati e sono cõ seruati i la naturale dispositiõe soa ma apresso ale fosse subter rane e li uapori del formẽto ad mixti cõ le subterranee exbala tiõe e suffocati dala obturatõe ỏ le fosse dãno mala dispositõe ỏ formẽto p̱ ch̃ hãno i si una q̃ litade ↄtraria ala uita nr̃a don de molti ne lo aprire dele fosse doue lõgo tẽpo el formẽto e res tato i ↄserua sono stati trouati morti adõcha de tale electo for mẽto sia facto el pane mõde ⁊ e bono salarẽ al quãto laq̃ ↄ laq̃ le se fa p̱ che il sale remoue la uiscositade del pãe e la soa mas sa sia bene menata ⁊ ↄfecta e ỏ q̃sta tale pasta se rende el pane piu saporito e piu ligero e piu ↄ forme ala hũana natura e sia bene leuato ñ molto duro e ỏl suo leuato el pãe douẽta piu ra ro piu legiero piu digestibile e p̱ductiuo de piu laudabile san gue ⁊ artificialmẽte seↄdo cias cũa soa parte p̱portionabelm̃te se cuoce e reposi almãco p̱ uno di auãti chel si mãzi. el pãe cal

do e catiuo e pocho ↄforme ala nã el pãe azimo e de dura dige stione ⁊ iduce opilatione del fi dego e dolore ỏ uẽtre e gnã la p̱da i le rene e lo azimo ãcora e q̃lo che se cuoce ĩ la patella e lo seco ⁊ atiquo e biscocto e q̃lo ch̃ e de simula ultra la du ra soa digestione constringono il uẽtre. el pane e de simula e miliore e piu laudabile che q̃l lo se fa de farina ben chel sia de piu tarda penetratione. el pane furfuraceo ueloce m̃te se padisse e nutrisse. ma e ỏ pezo re nutrimento e piu pocho. elo pane mal cocto e lo pane azimo e a q̃li simili ñ se afana no se non per quelli che hano robusta complexione e forteim̃ te se affaticano ultra de cio el pane di esserẽ mũdato da la sua sup̱ficiale crosta ch̃ e tropo ad usta e de difficile digestiõe e ge neratiua ỏ mali humori. El pa ne trala magnitudine e p̱uitaỏ die auere modo e misura p̱ che il picolo pane tosto p̱ la calidi tade del forno e penetrato ale p̱te ĩferiore ⁊ ĩteriore donde ri mane pocho de mollo e quasi tuto ua in crosta la crosta p̱ la soa tropo adustiõe ⁊ exicatiõe douenta la pezore p̱te del pa ne e lo pãe ancora tropo gros so mal cocto da le parte ĩteri

ore de necessitad douĕta uisco
so. adŏca e melio tenerˉ una for
ma mezana o ꝭo li tortuli al
modo napolitano che laudabi
le che q̄si uniformemente el ca
lore dl forno attige a tute le p
te di tortuli. e la menestra che
se fa de pane lauato ꝛ ifrigida
to e ꝯueniĕte ali calefacti pche
nō gnā opillatiōe ne graueza e
lo meliorˉ modo a lauarlo e ch
lo mollo del pāe stia p una noc
te ĭfuso ĭ aq̄ calda e da poi sia
alquāto lauato cō aqua freda.
e per q̄sto modo la caliditade si
citade uiscositade e q̄lita de for
mento dal pane se remoue. el
panico ha grande cōformitade
con il miglio luno e laltro e fre
do e seco. e de questi alcūa uol
ta se fa dl pane p la caristia dl
formĕto. el panico e lo milio sō
de pocho nutrĭmĭto e fano stipti
co il uentre. ma il miglio e piu
cōforme ĭ ogni cosa ala natura
hūana e de q̄lli mūdati da scor
za o uero dale soe farie se ne fā
no menestre che generano lau
dabile nutrimĕto sel se cuoce ꝯ
lacte o carne grasse. peuere ĭ lo
caᵒ dele specie. piselle ĭ lo caᵒ d
robilio. porro in lo caᵒ de agrū
mi. pico in caᵒ del grano del pi
no. passera pauone. pdice por
co pulmōe e piedi in lo caᵒ dla
carne quaglie in caᵒ d carne.

Riso e calido e secho piu
che il formĕto. ma ꝑpi
quo al tĕpamĕto ꝛ e d
molto nutrimĕto declina asici
tade. ma se cō lo lacte ꝛ olio d
amādole e zucharo se cuoce sia
infusso ĭ laqua de aremola. ꝛ a
q̄sto modo e de mazore e meli
ore nutrĭmĭto accresce la mate
ria del coito ꝛ ingrassa el cōpo
e sel se cuoce cō aqua chiara ꝯ
stringe il uentre. ultra de cio la
superflua e cōtinuata comestio
ne del riso p̄sta nocumĭto a q̄lli
che sō usi de auē dolori d uĕtre

Obigli e specia de legu
mi quali uulgarmĕte se
chiamāo piselli e fredo
ĭ prio ꝛ intra la frigiditade e si
citade obtene q̄si tĕpamento e
de picolo nutrimento ꝛ genera
malo sangue p̄sta ĭpedimĕto a
li nerui ꝛ non solamĭte iduce uĕ
tositade como la faua. ma mū
data genera miliore nutrĭmĭto
el suo brodo fa aiuto ꝯtra la to
se e lo dolore pūgitiuo ĭ lo peto

Rapa e calida in secōdo
humida in primo e tra
le altre radice ꝛ herbe e
de facile digestiōe e de assai nu
trimento ben che generi molle
e fleugmatica carne per la soa ĭ
flatione e uentositade. donde
el coito e la soa materia aug
menta ꝛ ingrassa el corpo ꝛ p

priamente quando se cuoceno al focho che butata uia la prima aq̃ se recoce nela secōda aqua acquista tēperāza dela prima substātiā e genera nutrimēto mezanamente tra il bono e lo male ⁊ se ancora la segonda aq̃ sera gitata e r̃cocta nela terza cō carne grassa e cōdita cō bone specie e meglio e rimoue se la soa uētositade e q̃lle ch̄ ñ sono ben cocte generano uentositade ⁊ opillatiōe del corpo la rapa ultra de cio fa urinare assay ⁊ e bona cōtra lo ardore de la urina ⁊ extingue la sete.

r Uta se dice ch̄ e meliore q̃lla che nasce appresso alarbore del ficho la ruta frescha e calida e secha i secondo ma la secha ha q̃ste q̃litade i terzo. El suo uso e propriamēte i isallata ɔforta la nilza lo stomaco lo uētre ⁊ dissolue la soa uētositade aiuta la digestiōe iduce lo appetito gioua ala strictura ōl pecto ⁊ acuisse lo uedere ⁊ presta adiuto alla paralisia ⁊ ala frigiditade deli nerui scaza dala bocha lodore de laglio e dele ceuole amaza li uermi remoue el desiderio ōl coito ⁊ desica e talia la soa materia e lo succo suo beuto resiste a tuti li ueneni e como di sopra e dito con la noce manza ta presta adiuto alla pestilentia ⁊ ad ogni ueneno . ⁊ manzare pero ruta assai e male e periculoso. ma se die manzare moderatamēte ⁊ attētamēte guardarli dētro che cō essa nō se māgino certi uermicelli uerdi quali al tēpo de la primanera usāo uenire i le foglie quali per similitudine del colore difficilmēte se cognoscono ꝑche sō mali ⁊ ꝓducono uenenosi effecti.

r Osmarino e specie de libano ꝑ lodore ⁊ icenso biancho ⁊ cossi in secōdo lo suo uso e i salsamēti o i isallate o friteli ⁊ adar̃ odor̃ a carne che rustisano el suo fior̃ se chiama anthos entra i ɔfectiōe cordiale lectifica el core apre le opilatione del fidego e ō la nilza resolue le uētositade ō le iteriore ⁊ cōforta el cerebro se ꝑ frigiditade fusse debilitato radice Raffano Ramoraza i capitulo de agrummi.

s Pinaza e freda ⁊ hūida i pria bē che alcuni dicāo ch̄ ōclini a tēpamento ⁊ a uirtuō lauatiua ɔbstersiua e refractiua dela colera sono conueniēte al glutitore al pecto al pulmōe al fidego ⁊ al stōaco sono de bono nutrimēto e milior̃ ch̄ ō triplici e giouāo ꝓpriamte ali colerici e sāguinei

Enatiõe le quale posse
s mo usare in insallata e
menestra che nascano i
crude frede e stante aq̃
le q̃le alcũi chiamão peuere da
q̃ o uero eruca daq̃ o lauari e
orestione hano virtude calida
e secha e fano bene orinar̃ pur
gano la uesica dale renule e rũ
peno la preda.

Sparago e calido ⁊ hũi
s do i prio bẽ che alcuni
dicano chel sia uicio al
tẽpaĩnto ⁊ ale altre herbe e piu
nutritiuo augmẽta la materia
del coito fa lubrico el uentre e
mitiga il suo dolore scalda le r̃
ne e q̃li e la vesicha purga dale
renule puoca uria ⁊ i modo cħ
p̱ lo suo tropo uso la fão spuza
re de sparagi apre le opillatiõe
del figego dela nilza e de li ite
riori. al stõaco ñ e molto ↄgruo
⁊ alcuna uolta iduce abomina
tione del cibo.

Senapa i mostarda e sa
s· pori la usamo e calida
e secha i fine al pricipio
del quarto grado gioua ala tos
se anticha ⁊ ala asperitade del
pecto talia la fleugma ⁊ uisco
si hũori le hũiditade che sono i
la testa le mũdifica donde alcu
ni dicono che da q̃llo se clarifi
ca lo itelleto e p̱ la sua calidita
de incita el coito.

Semẽzã de la canepa se
s pesta artificialm̃te e se
ne fa una massa a mõ
de pillule grãde reducta e se cõ
serua bono tẽpo dõde in alcũe
regiõe sene fa menestra cħ mol
to scalda graua el capo e noce
al stõaco el suo uso ñ e laudato

Sale o vo minerale che
s sia o vero artificiale o
uero aqueo e de molte
mainere e quãto e piu salso tan
to e piu caldo iduce appetito e
p̱ q̃lo el stõaco piglia piu uolũ
tiera el cibo dõde la digestione
e melio causata ↄciosia chel sa
le ȏ sua nã aguza la digestõe ta
lia la fleugma e crudi hũori eli
p̃serua da putrefactõe bisogna
cõ modratõe usare il sale la grã
de q̃ntitaȏ e piu ↄforme ali fle
ugmatici e la miore ali colerici

Simula q̃la e piu lauda
s bile che se fa de formẽ
to el se laua molto beñ
i pria il form̃to e da poi se seca
e da po se rõpe i pte grose se frã
ze ↄ la mola e da poi se trita in
pte piu miute i modo cħ q̃si re
tene il mezo tra lo faricelo e lo
fiore de la faria e de q̃lla e dito
di sop̱ cħ e meliore pãe cħ e de
faria. la menestra soa e ȏ mazo
r̃ e milior̃ nutrim̃to cħ lamido
o altra gnãtõe de faria extigue
lo calore e la seti gioua a quelli

che hãno el fidego caldo la si
mula de ordio i frigida piu.

s Aluia bẽ che alcũa sia
silvestre ꝛ alcũa dõesti
ca nõdimẽo auẽo la do
mestica i uso de cibo e q̃lla e se
cha i secõdo ꝯforta il cerebro li
nerui e lo stomaco e r̃solutiua
de le uẽtositade ꝛ apperitiua ȏ
le opilatiõe la saluia da alcuni
e biasemata iiustaĩnte cħ da q̃l
la se generão li rospi quali son
aĩali uenẽosi ma ꝑ cħ la saluia
ha molti rami pieni de foglie
grosse e rugose che fãno molta
umbra i la estate soto la quale
umbra li rospi uolũteri li recor
reno ꝑ laq̃l cossa li ortulani ex
ꝑti piantão la ruta apresso ala
saluia da laq̃le ogni uenenoso
animale fuge. Scalogna in ca
pitulo de agrummi.

t Riti sono fili o coregie
ꝯfecta de massa azima
sono calidi ꝛ i loro e hu
miditade suꝑflua e son ȏ dura
digestiõe ꝯstringono il uẽtre e
tardi descẽdeno dal stomaco i
ducano opillatiõe del fidego e
de la nilza p̃parano la p̃da i le
rene ꝛ i la uesicha p̃stão bono
aiuto cõtra la tosse e lo dolore
del pecto e del pulmõe genera
to ꝑ caliditade e chi desidera
fugire il suo nocuĩnto die cocer
li cõ bone cãne grasse ꝛ cõ oleo
de armãdole e peuere ꝯdirlo
e da poy q̃sti pigla mẽta origa
no e calamẽto e beua uio puro
e bono.

t Artofani sopradicto e
cħ tra loro eli fũgi e di
ferẽtia tuti li fũgi sõ tar
tufani e nõ ꝑ lo ꝯ̃rio sõ de difi
cile digestõe ꝛ iducono difficul
tade dela urina gnãno grosso ꝛ
melãconico nutrimẽto e da q̃li
se tieme la paralisia appoplesia
ꝛ uenenosi accidẽti como dele
fũgi e dito. li tartofãi ñ hão sa
por̃ e de q̃li meliori sõ li biãchi
i li q̃li ñ e malo odore e ꝓpria
mẽte se ꝯ il sale e specie sõ con
diti ele da notare q̃li che i que
ste parte se chiamano tartofãi
ñ son da meter̃ i lo capitulo di
fungi ne in q̃sto perche li anti
chi di q̃lli fano diuerso ca.° nel
q̃le molti medici se inganano
Dicono li auctori cħ se trouão
alcũe generatiõe de tartofani
adunati e ṽnicoi i grãdeza de
testiculo auẽdo uerute ꝓfunde
cħ nascẽo i arẽosa terra como
nascono tartofão e fungo cħ e
de assay suaue sapore ꝛ declinã
te a dolceza ꝛ q̃ndo se fa ꝯpatõ
ne ȏli fungi a tartofani may ñ
se iteso da niũo cħ fazão alcũo
nocumẽto como li fũgi e li tar
tofani li hãno minore frigidita
ȏ deli altri tartofani e fũgi ne
sono uacui de humiditade ex
trãea generãdo cõ la siccitade

de la soa substãtia vẽtositade e
chel sia v̓o quãdo uolẽo ↄp̃hen
dere la sua p̃fecta ↄcoctõe soto
de la cinere mãda fora uno sõ
cõ uẽtositade ꝑ la q̃l cosa icita
coito ⁊ acresce la soa materia ⁊
e de q̃sto tartufulo itese galiẽo
che li tartofãi nõ sõ generatiui
de mali hũori ch̃ q̃sto se po cre
dere ꝑ lo suo odore aromatico
e dolceza del sapore e specialm̃
te qñ icomẽzão douẽtão negri.
li tartofãi nascẽo circa mezo la
utũno e sõ i p̓ma biãchi dentro
poi circa el uerno comenzano
diuẽtare negri e qñ sõ dũa ꝑfec
ta negreza de dẽtro circa la pri
mauera se putrefão e ↄuertisco
no i v̓mi. molti hãno dito q̃sta
generatõe de tartofãi essere ca
lide ipo che la neue sopra de es
si se delẽgua e liq̃fa e puoco du
ra ne ap̃sso a q̃sti tartofãi nase
no herbe. e ꝑ la caliditade soa
icitão coito. el e ꝑo v̓o che tuti
li tartofãi e soa gnãtõe sõ ð fre
da ↄplexiõe. ma q̃sta gnãtõe ꝑ
che ha odore aromatico e dol
ce sapore pare che declini man
co a frigiditade ⁊ aproximarsi
piu a tẽꝑamẽto la neue sopra li
tartofãi facilm̃te se liq̃fa ꝑche
da q̃li e dala terra grassa ch̃ lie
circõstãte ↄtinuamẽte se elleua
no uapori hũidi dal caldo putr̃
dinale ꝑ la q̃l cosa cerca gnãtõ
ne de mosche habitão uolũtiẽi
sopra li tartofãi le herbe ñ nase
no cerca ali tartofãi ꝑche sian
do gnãti ꝑ putrfactõe dala gra
seza ðla terra e ð q̃la medesma
graseza se nutriscono e cr̃scono
ð laq̃le le hẽbe se dourião gnãr
e nutrire ꝑch̃ pare ch̃ icitão el
coito ñ e ꝑ casõe de caliditade.
ma ꝑ la uẽtositade e ꝑ la mate
ria de la sperma ch̃ se gnã ꝑ la
graseza di tartofãi un altra ge
neratõe di tartofãi nasceno sili
a q̃sti i le pianure ⁊ in li prati e
comẽzano a nasere circa al me
zo ðla p̓mauera e durão semp̃
biãche dẽtro: ma ñ hano odore
arõatico ne sapore dolce se tro
uano solo al tempo del caldo.
e q̃sti ñ sõ odoriferi ne saporosi
se nõ al tp̃o fredo cioe dalo au
tũno ꝑ fino al pricipio dela pri
mauera. tordo tortora testicu
lo in capitulo dela carne.

Ue sõ ↄcordi tuti li aucto
u ri le vue ele fich̃ bẽ matu
re essere meliori de tuti li
altri fructi e p̓p̓amẽte ñ nocibi
li la ua matura gnã laudabile
sãgue e p̓p̓amẽte se stara colta al
manco doi di inanzi ꝑch̃ man
zãdose la vua subito qñ e colta
e iflatiua ⁊ gnã pezõi e piu cru
di hũori sela vua se padisse bẽ i
grassa la scorza de la vua e fre
da e secha e de difficile digestõ
ne e li soi azini simelmẽte: ma

la po'pa facilmēte se padisse. E se li azini se igiotiscono itiegri e scono del corpo sēza fare nocumēto impo li azini nō sono da masticare cō li dēti p chē se mesChiariāo cō la polpa dōde faria pezore nutrimēto e chi piu uue māza pmamēte li soi corpi son purgati da supflui humōi e poi igrasseno dela ql cossa li ortulani dicono il vo chē i un cosa qsi trouano chē piu li igrasseno che al tēpo di fichi e dele uue qlle māzāo assai nō dimēo la grasseza facta p uue e fichi tosto se risolue per che generāo carne infiata e molle.

Ua passa ha cōformitade cō le uue chē se fano secha re p chē cōe uarietade ne le uue i dolceza i austēitaō i pōticitaō cossi e nele uue passe la uua passa piu dolce sono ō piu dolce uue e le austeř ōle austeř e qlle chē sono piu dolce ōclinano acaliditate secōdo mazoř o minoř dolceza e como alcune uue hāno azini ɀ alcūe ñ cossi sono simelmēte le passe donde qndo e comādato riceueř uue passe enucleate nui possemo itendeř uue passe senza azini o chē da loro siāo enucleate e cazate fora ñ e nele uue passe grāde diferētia o chē sia de uue grāde o picole e qlle sono miglioř e dolce e grasse chē hāno la scorza sutile zouāo assai e son cōforme al fidego e remoueno le soe opillatiōe e cōfortāo la digestiōe del sāgue e curādo p le soe vtude el fluxo epatico cōfortādo el fidego e la milza apre le uie de le rene e ō lauesicha cōfortādo le rene e la uesicha e piu nutrisse la uua passa chē la uua fresca ɀ e de melioř nutrimēto cōferisce al pulmōe ɀ ala tosse ɀ ala difficultade ōl anelito tēgono il uētre hūido nōdimēo bē che tute le uue passe siāo amiche al stomaco ɀ al fidego le austeř cōfortāo piu el stomaco chē le dolce e sono piu stiptice e māchoi hūidiscono el uētre e quādo intendēo nutrir aprire la opillatione e molificare el uētre e cōfortař el fidego e giouař al pecto douemo pigliař pasule enucleate grasse e se itendēo stipticare sono da mangiare propriamente passule austere pfecte e masticarle cō li azini nōdimancho le uue pigliano uarietade p la diuersitade de le regione cossi le passude diuersamēte segueno le matre uue la diuersitade del uino per la uarietade de le regione demostra la diuersitade dele uue.

Ino cō disse il cōsiliatoř e u suco expso le uue ōle uite

del quale nissũo liquore e la hu
mana natura piu accomodato
e mai ne p̱ arte ne p̱ natura se
puote trouare alcũa cosa che i
bõtaď ⁊ cõformitade potesse su
plire la uice del vino chi uoles
se extollere o ardisse a descriue
re le acumulate uirtude del ui
no de le q̃le e dali auctori exal
tato pareria forsi dali ignorãti
piu tosto amico del uino che in
tendẽte. ma basta narrare alcu
ne cose dele soe miliore uirtu
de ñ e cibo ne poto meliore del
vino moderatamẽte beuto . ⁊ i
moderato niuno pezore. el e ď
molto laudabile e sutile nutri
mẽto como ď sopra i le genera
le r̃gule se diceua. niuna cosa e
de assimiliarsi al uĩo che tãto p̃
sto subuẽga ali defecti de la nã
dõde ap̃sso ďli saraceni doue lu
so del vino e ꝓhibito solamẽte e
ↄcesso chel se ne possa beuere i
lo sincopi e defecto dela nã per
che subito refresca la v̾tuď e ge
nera noui spiriti e nutrimẽto ch̃
tosto p̱ la soa ꝓprietaď se cacia
al core . ne se ritroua cibo o be
uanda che sia de piu nãle calo
re e piu ↄfortatiuo como il uio
pch̃ il suo calore e sĩle al calor̃
nãle p̱ lo ↄsortio familiare che
la cõ la nã hũana sele modera
to: ma sia tolto q̃lo ch̃ bisogna
el rẽde sanitade al corpo e la ↄ
serua ↄforta le virtuď digestiue

del fidego e del stõaco aprẽdo
le ĩtrate ⁊ orificii dele uene fa
penetrare el nutrimẽto p̱ tuto il
corpo genera il sãgue chiaro e
q̃lo che troua torbido clarifica
apre le opilatõe del fidego . e ď
la nilza e mũdifica le rene e la
uesicha e scaza dal core la tene
brositade e fumositade e tristi
cia che se generão dal core for
tificãdo tute le uirtuď e mẽbri
del corpo e nõ tanto del corpo
ma le forze delaĩa dalo moďra
to uso del uĩo. tuti li agucia da
solertia el moderato uso del ui
no agucia la alegreza delo ige
nio e laudacia. scaza la tristitia
fa p̃sumer̃ cose grãde e laborio
se cõ rasone. ĩsopra ď cio el uio
beuto ↄ debita ꝓportõe e ↄfor
me ad ogni etade ad ogni tp̃o
ad ogni regõe ad ogni ↄplerõe
ali puti e da dare pocho e bene
adaq̃to pche darlo puro seria u
no adiungere foco al fuoco. ali
gioueni i mazor q̃ntitate e mã
co daq̃to pch̃ p̱ la forteza di lo
ro cerebri ⁊ altri m̃bri possono
sufferir̃ melio el uĩo e piu facil
mẽte defẽdersi dal nocumento
de luĩo. ali uechi el uino giona
pche e lacte di uechii: ma forse
p̱ li debili cerebri deli uechii ñ
si possono cosi facilmẽte defen
dere dal nocumẽto del uĩo ali
uechii e da dare tãto uĩo che si
possono tollerare i regiõe freda

biſogna piu uino in la calda po
co e bene adaquato. ſimelmēte
nelo uerno ꝑ riſpecto de la eſta
de. ma ꝑ extinctōe deli calori e
ſeti ꝑ la eſtade o calor̄ biſogna
piu uino ī la regiōe calda che ī
la freda ⁊ ī la eſtade piu che in
lo iuerno e ↄceduto a beuere.
ma daq̄to cō piu aq̄ ali hoī che
hāo calida e ſecha ↄplexiōe q̄le
dicemo colerica ↄferiſce el uīo
ꝑche ſenza la colera che e hūo
re calido e ſecho ꝓuocādo la u
rina ꝑ le rene e ꝑ la ueſicha. an
cora ↄferiſe el vino ala freda ⁊
hūida ↄplexione che ſe chiama
flegmatica taglia li uiſcoſi hūo
ri e limatura ⁊ reſolue ꝑ la ſoa
caliditate. gioua ācora il uino
ala freda ⁊ hūida ↄplexōe chia
mata melēcoica ꝑch̄ fa ſcorrer̄
li hūori melēconici e fali legie
ri alexito r̄mouēdo la caligie e
ſuo nocumēto ꝑ la ſoa uirtude
inſopra cio el uino ↄferiſce ali
calidi ⁊ hūidi q̄li dicemo ſāgui
nei ꝑche gnā il ſāgue optimo ⁊
claro e como e dito di ſoꝑ cla
rifica q̄llo chel troua torbido
ꝑ uarie coſe. ācora el uīo ſe tro
ua diuerſificarſe o uero dala re
giōe doue ſe produce o uero ꝑ
diuerſe ſpecie de uini dele uue
dele q̄le ſe exprime o ꝑ odore o
ꝑ colore o potētia o debilitade
o nouo o uechio o decoctiōe ⁊

artificio. Noy uedemo ꝑ expe
rientia alcune maynere de uite
⁊ alcūe regione ꝓdure piu lau
dabili uini una ch̄ unaltra. ōla
quale coſa biſogna ſe creda ali
lauoratori experto el uino dol
ce e groſſo e calido ī ſecōdo e ſe
cho ī prīo cōtinēte una hūidita
de etherogenea nō e tanto lau
dabile quāto li altri uini ꝑche
genera groſſo nutrimēto iturbi
da el ſangue ne aſmorcia la ſe
te. āci alcūa uolta laugmēta ꝑ
che legieramēte meſchio cō al
tri hūori ſe putreſa e ſe cōuerte
ī hūori colerici. e lo uino dolce
a forza de nocere a tuti li m̄bri
⁊ al pecto ⁊ al pulmōe niente.
le opillatōe deli q̄li apre el ſuo
molto uſo genera idropeſia. im
pero q̄lli che ſō ꝑparati ad idro
peſia ſe deno guardare da luſo
del uino dolce e groſſo. el uino
acerbo quale ꝑ la mazor̄ parte
ſe ꝓduce ī r̄giōe mōtuoſe e niuo
ſe da molti auctori e chiamato
fredo ſtringe il pecto e mordifi
ca il ſtōaco ⁊ īduce effecti acce
toſi. el uino adonca che e mezo
tra il dolce e lo acerbo ⁊ obte
ne ſapor̄ mezāo ſe troua molto
laudabile dali auctori e ꝓpria
mēte ſel ſia odorifero ⁊ aroma
tico e che n̄ abia acuto ne gra
ue o extraneo odore deli colo
ri del uīo biſogna iueſticare la

expiẽtia ꝺli lochi ꝑ cħ i alcuni
lochi li uini biãchi ſon meliori
ꝺli negri ⁊ i alcũi altri li negri
ſono meliori ꝺli biãchi ma co
munamẽte dali auctori cħ par
lão ꝺli uini dicono cħ li uini
cħ hãno colorꝫ aureo ſubrubei
⁊ ſubalbidi e cħ ano mezo co
lorꝫ ſono iudicati meliori uini
potẽtiſſimi e fũoſi ſcaldano el
corpo e la teſta tropo ꝑpo il ſuo
ↄtinuo uſo e catiuo uini ꝺbili
aquoſi e picinini ſon de pocho
nutrimẽto meliori ſõ adõca q̃l
li cħ tengono il mezo tra li ue
chii elli noui li uini ſe uarião
molto ĩ la ſua nã la recẽtia ꝺl
uino dura uno anno e piu ſecõ
do la grãde o picola potẽtia ꝺl
uino el uino potẽte tardo inue
chia elo ꝺbile ⁊ adaq̃to ꝑſto e
la uechieza ꝺl uĩo cõenza nel
q̃rto ãno q̃llo adõca cħ ꝑ raſo
ne ꝺla ſoa etade e grãdemente
laudato dali auctori e lo uino
dala fine ꝺl ꝑmo anno ꝑ fino
al ꝑmo ꝺl q̃rto el uino nouo ⁊
maxie q̃llo cħ e ꝓpĩquo ala ex
ꝑſſiõe e calido ĩ ꝑmo ⁊ opilati
uo ꝺl fidego putrefactiuo ⁊ e
bulitiuo ꝺ hũori uẽtoſo ⁊ iflati
uo el uino ãtiquo daq̃tro anni
ĩ ſue calido e ſecho ĩ terzo e q̃n
to el uĩo e piu potẽte tãto e piu
caldo e ſecho adõca ſe ↄclude
da le ꝑdicte coſſe cħ lo uino e
piu laudabile cħ e odorifero ⁊

aromatico e cħ ñ ẽ aduſto ĩ de
coctiõe ne artificiato ma che
obiẽga el mezo tra el dolce e
lo acerbo e tra il biãco e lo ne
gro e tra il potẽte e laquoſo e
tra il nouo elo uechio ĩ ſoꝑ cio
el uino artificiato acq̃ſta diuer
ſa nã ꝑcħ ama la ꝺcoctiõe ſe
cõdo le diuerſe ſoe ſpecie ⁊ ꝑpo
q̃llo ꝺl q̃le el moſto e cocto el
diuẽta piu uioſo piu potente e
piu fumoſo ꝑ cħ le ꝑte uinoſe
ſon admixte cõ le terree groſſe
nel moſto e ſẽpre ĩ la ꝺcoctiõe
le ꝑte piu groſſe rimãgano e le
ꝑte aq̃e ꝑ riſpecto dele uinoſe
admixte ↄ le terreſtre ſono piu
ſutile e ſe reſoluẽo ꝑ tale ꝺcoc
tiõe ⁊ ꝑpo il uino cocto ꝑ cħ le
admixto ↄ le ꝑte aq̃e piu tardo
putrefa e ſe cõſerua piu lõgo tẽ
po el uinoſo adõcha rimãe e lo
aquoſo ꝑ uirtude del focho e
uapori ꝑ uirtute di fumi de cħ
ſaria el cõtrario ſe el uino cħ ꝺ
purato ĩ la bote ſe coceſſe ꝑfec
tamẽte como aparꝫ laq̃ ꝺ uite a
preſſo ali diſtilãti doue le uino
ſe e poſſente ꝑte ꝺl uino ſe ele
uão ꝑ li fumi ⁊ ĩ aq̃ ardẽte q̃le
aq̃ ꝺ uite o aia ꝺ uĩo chiamão
ſe ↄuẽtẽo le ꝑte aq̃e ſẽza ſaporꝫ
como ſta laq̃ nel fũdo ꝺllãbico
ꝺla diſtillatõe ꝑcħ le ꝑte uino
ſe ſeq̃ſtrate dale focale terreſte
rꝫſidẽte ĩ el fũdo ꝺle bote ſe ren
dẽo piu ſutile dale aq̃ e q̃llo cħ

e piu sutile piu tosto se resolue
dal foco adõca dala ȣcoctõe ȣ
ãtiquo e depurato uino el se re
solue il uioso e remãe lo aq̃o ȣ
che pare il ȝrio ȣl mosto. singu
lare ꝑpetade a el uio che extra
he la v̾tude de tute le cosse mes
chie cõ lui o cocte i q̃lle. donde
alcũi deli ãtichi medici curaua
no tute le ifirmitade cõ el uino
al tẽpo dele uẽdemie ꝑparauẽo
diuersi botigelli de mosto ꝑ de
coctõe de medicie ƀo le uarie e
rigẽtie dele ifirmitade e cosi re
seruauẽo li uini deli sirupi e de
le medicie che aueuão v̾tuȣ q̃l
rechiedeua ciascuna ĩfirmitade
nõ dimẽo se alcũo uolesse beue
re uio nelo v̾no del pñte ãno ꝑ
doi modi se po meliorar̃ di q̃lli
li pricipi ancora uolũtiera usão
siano colte le uue ben mature e
poi siano ꝑ tri di lassate al sole
ꝑ fin a tãto ch̾ ipassisseno alq̃n
to e dapoi sia seq̃strata la vua
dali raspi e sião butati uia li ras
di ela q̃ntita di grãi ȣle uue sia
tãta chel se ne empia mezo ua
seleto e de sopra sia ĩposto ȣ bo
no mosto ꝑ fin ch̾l sia tuto pie
no di facto uino tosto se clarifi
ca e bẽ chel sia nouo nõ e ȣpila
tiuo del fidego ne uẽtoso ne in
flatiuo de hũori. e q̃sta beuãda
e ȣcessa ali ꝑ̃ncipi ⁊ a q̃li che ȣ
licatamẽte uiueno dali medici

laltro mõ e che se tõglia tre ꝑte
di mosto ⁊ una ꝑte daq̃ e sia me
schiato e boglia ꝑ fĩ ala resolu
tõe ȣla quarta ꝑte e sia reposto
tal uio se chiama lauato e ben
chel sia nouo. ñ dimẽo ha ꝑdu
to le malicie del uio nouo. ȣ lã
tificio del uio elle bẽ a credẽ a
q̃lli che sõ usi de tali exercitio.
lo ĩmoderato e suꝑfluo uso del
uio e pessia a laia ⁊ al corpo ⁊
a li costũi. lhomo fa effeminire
igrossa lo discorso ⁊ inzegnio fa
guardare le cose ĩfime ⁊ auere
i schiuio le grãde. ne ãçora e ȣ
tãta uirtu lo moderato uso del
uio q̃nto e ȣ piu malitia lo ĩmo
derato uso. el cerebro ele soe v̾
tude debilita gnã tremore ꝑali
sia ⁊ apoplesia e spasimo. ne lo
uio iduce q̃ste male passiõe per
casõe de la soa qualita ꝑche q̃
ste malicie sõ frede elo uio cali
do maconio dise aristotile nela
terza ꝑticl'a di soi ꝓblemi. el ui
no ꝑ q̃la rasõe ꝑ la quale e cali
do resisteria a q̃ste ifirmitade e
giouaria. ma ꝑ accidente el gli
noce e fale ueire ꝑche el uio e
penetratiuo e fa li hũori uiscosi
e crudi e penetrar̃ ali nerui e m̃
bri lõgiqui ch̾ ꝑ si sõ ipenetrabi
li e cossi ĩduce tale frede ifirmi
tade. ultra de cio el uio beuto
ĩ molta q̃ntita nõ si padise i lo
stomacho e per la soa amicitia

e ↄformitaδ q̃le ha ↄ la huma
na nã e tirate ĩdigesto dali mẽ
bri doue p̱ la soa ĩdigestiõe do
uẽta aceto elo aceto e inimico
ali nerui ⁊ inductiuo δle infir
mitaδ frigiδ ancora lo ĩmode
rato beuẽ δl uino ĩduce ebrie
taδ e la frequẽte ebrietaδ aba
te tuti li sentimẽti e δbilita tuti
li mẽbri la ebrietade ha molte
casone. sechi sono δ δbile cere
bro piu tosto se ĩ ebrião p̱ cħ il
cerebro ñ e possẽte aresistẽ ali
uapori uinosi ⁊ al suo nocumẽ
to ⁊ p̱o tali dal beuẽ del uino
puro o senza molta mixtura δ
aq̃ se dẽno guardar̃ e q̃li cħ so
no usati mãcho δ uino piu tos
to ĩcorrẽo ĩ ebrietaδ li beuedo
ri e tauernari se iebrião cõ piu
difficulta p̱ cħ il loro cerebro
p̱ ↄsuetudine ha acq̃stato una
certa resistẽtia al uino p̱ la q̃le
resiste al suo nocumẽto li fameli
ci e q̃lli che usano pocho cibo
piu tosto se iebriano p̱ cħ lo as
cẽsiuo del uino al capo ĩduce
piu tosto ebrietade ñ auẽdo q̃si
ĩpedimẽto alcũo de cibo alcũo
lo uino cocto fumoso e potẽte
piu tosto iebria ⁊ alcune cosse
admixte con el uino piu p̃sto ⁊
mazor̃ ebrietade ĩduce como
usnee ĩfuse ĩ uino legno aloe le
gieramẽte e senza nocumẽto ĩ
ducono dolce somno ↄ ebrieta
de e q̃lla cossa cħ ĩduce forte e
brietaδ e δ adaq̃re el uino ↄ la
q̃ δla δcoctiõe δl olio e piu for
te e ↄ laq̃ δla δcoctiõe del ius
quiamo o v̈o δ mãdragora lo
pio ancora e fortissimo e cosse
simile ⁊ alcũe ↄfectiõe sono cõ
poste ad ĩduer̃ ebrietate q̃le δs
criuere q̇ ñ bisogna e lo uino a
daq̃to cũ pocha aq̃ fa piu tosto
iebriar̃ cħl uino puro como se
ria a meter̃ parte octo de uino
⁊ una δ aq̃ p̱ cħ pocha aq̃ fa el
uino piu tosto penetrar̃ ma lo
remedio dela ebrietade e dela
crapula e il somno lõgo o uero
subito uomito la beuãda de le
accetositade del cetro o v̈o la
potione del uino di cottogni o
v̈o pigliar̃ coriãdro secho trito
ↄ altrotãto zucharo biancho ĩ
q̃ntitaδ δ duy cugiari e dapoy
beuere el uino di cotogni e be
uer̃ aq̃ freda cõ aceto abate la
ebrietade e la potiõe de lolio
puro r̃moue laebrietaδ e simel
mẽte il mãzar̃ δ le caule come
narra aristotile ĩ li soi p̱blemi
odorar̃ la cãphora o sandali o
da psi o meschii con aq̃ rosata
aleuião la crapula ⁊ ebrietaδ
e mãzar̃ δle fette δl pãe ĩ agres
to o ĩ aceto ĩfuse gioua e molte
altre ↄfectõe hãno ↄposte li an
tichi a remor̃ la crapula e la e
brietade le q̃le saria superfluo

scriuerle qui uberā uenter ī capitulo de carne.

Ucharo e dito mele ð cana inanti chel sia depurato elle solutiuo ꝛ abstersiuo. ma el zucharo depurato e calido ꝛ humido in prio genera bono nutrimēto apre el pecto ꝛ lenisse la soa asperitade gioua al stōaco. ma ali stōachi colerici facilmēte se cōuerte a colera. lo uso del zucharo apre lo ali sani ꝛ inconfectiōe ꝛ tale uirtude acquista quale hāno le cose cō il zucharo ɔfecto zenze uero ī capl'o dele specie.

E passione delaia ben che se descriuano in q̄sto ultīo cōpendio. non dimēo pche sono molto iportāte cō una diligētissima solicitudine ne douemo p̄seruare dale soe passiōe pch̄ se troua ch̄ molte psone p uno timore o ira o p una grāde alegreza sō morte. adōca cōciosiacossa che la morte sia una ðle piu terribile e spaūetose cosse che sia al mōdo facilmēte p sil'e passiōc delaia poteriano adueire ꝛ occorrere uarie ꝛ diuerse infirmitade. ꝛ ācora p molte rasone ꝛ experientie deli antichi se troua che molti son stati curati da simili morbi pcedēti da alegrez͡a ira ꝛ timore ꝛ de altri simili accidenti. impero che laia nostra a certi cordiali spirti p suo īstrumēto ad exequire le soe opatōe sō adōca li spiriti una guida uno ɔducimēto e uehiculo ðle uirtu ð la nima p tuto il corpo e secōdo li diuersi mouimēti deli spiriti o che siāo o pcedano dal core ali membri extrinseci ꝛ dali extrinseci membri diuerse qualitade se imprimeno e uāo al core in calore ꝛ frigore. ꝛ in uno extremo timore ꝛ extrema tristitia se refredano. e cosi per una extrema alegreza e distēperata ira e furore se rescaldano ꝛ per q̄ste tale casone le passiōe de la nima essendo tēperate possono ɔseruare la sanita. ele passione distēperate le possano iducere o uero curare li morbi. e tra le altre passiōe ch̄ sō da schiuare e da fugire per ɔseruarsi i sanita de sō q̄ste cioe amore alegreza desiderio speranza cō passione audacia odio tristitia aboiatōe ðsperatōe tiore ira furor̄ tedio īuidia zelosia ꝛ simili accidenti di q̄li nō itēdo dire al p̄ñte quali ornano o uituperāo laia. ma solo itēdo dire q̄le cose che se aspectano a q̄le parte de philosofia che tracta di costumi. la q̄le se amaistra ꝛ insegnano li philosophi nō pche sapiamo. ma p che douētiamo boni. e solaīte

mia intentõe e de narrare q̃l
le cosse che hãno aripoꝛtare ꝛ
ĩdure el giouamẽto e conserua
tiõe dela sanitade e primamẽ
tẽ galieno de la cõseruatiõe ꝺ
la sanitade dice che li costumi
boni de laio se coꝛrũpeno dala
mala cõsuetudine in mãzare e
beuẽ ꝛ in li studii uiciosi sguar
dare ĩspectione ꝛ audito e biso
gna ch̃ q̃llo medico ch̃ uole cõ
seruare la sanitade se adapti as
tudiar̃ che li boni costumi del
aio nõ si coꝛrũpano nõ como fi
losofo acio facia lomo uirtuo
so ma di attẽdere cõ diligentia
ch̃ facilm̃te ñ si diuẽga i ĩfirmi
ta del coꝛpo siando maxime il
furor̃ la ira el pianto e la tristi
cia e solicitudine ĩdesinẽte piu
ch̃ si cõuẽga casone e principio
ꝺ molte febre e de altre ĩfirmi
tade assai e dice galieno ch̃ li
mali costumi ꝛ cõsuetudine nõ
possono habitar̃ cõ la bona sa
nitade la alegreza se ella sia su
bita e grãde alcuna uolta ama
za o ꝟo ĩduce angõia o tramoꝛ
timẽto o pacia o altre male cõ
dictiõe como ꝑ exẽpio se dimo
stra ꝺ q̃lli tri fratelli q̃li auẽdo
piu uolte cõbatuto e decertato
ꝯsingulare uirtu ꝛ aiositade al
ludo de olĩpiade e r̃portãdo la
uictõia cõ triũpho e remetẽdo
secõdo la ꝯsuetudie ꝺla patria

la coꝛona sopꝛa il capo del pa
dꝛe iꝯtinẽte ꝑ la grãdissima a
legreza de la dicta uictoꝛia el
padre ianti ali pedi deli dicti
soi fioli casco moꝛto unaltra
nobile matrona romana ꝑ la ĩ
moderata ꝛ iopinata leticia ch̃
aueua ꝑ̃so duno suo figliolo q̃
le auẽdo inteso lui essere stato
moꝛto nela rotta data a roma
ni ap̃sso a cãna ꝛ auẽdo gia ce
lebrate le exequie credẽdo fuse
moꝛto e poi ritrouarsi a casa ꝛ
iopinatamẽte essere abraciata
dal filiolo subito ali soi piedi
casco moꝛta unde si po dire ch̃
q̃llo ñ pote oꝑare el dolor̃ oꝑo
la smisurata alegreza il ꝑ ch̃ ꝑ
ueritade ꝺ filosofica se ꝯclude
e tene ch̃ laia sia ꝓncipio e caso
ne efficiẽte ꝺ tute le nr̃e oꝑatõ
ne e ch̃ lo spirito e nãle caloꝛe
son ĩstrum̃to a laia obediẽte in
le soe oꝑatiõe ꝯciosia cossa ch̃
subito ch̃ lobiecto ꝺla grãꝺ ꝛ ĩ
tẽꝑata leticia se ap̃sẽta lo spiri
to e calor̃ nãle ueloce m̃te se dif
fũꝺ e spoꝛge ali mẽbri extrĩseci
e se r̃soluẽo estẽꝑão abãdonãdo
il core eli altri mẽbri ĩterioꝛi ĩ
pouerĩti ꝺ spiriti e ꝺ calor̃ ꝛ al
cũa uolta e tãto subita ꝛ iordi
nata la resolutione e spoꝛgimẽ
to ꝺli spiriti uitali chl cor̃ ch̃ e
fonta na ꝺla nr̃a uita rimane
senza spiriti e sopraulene una

subitaneã ⁊ inopinata morte ma nõ acadete mai che alcũo forte homo e prudẽte a tal morte sia puenuto. ⁊ sapẽdo ⁊ itendẽdo el sauio e prudẽte che questa nr̃a q̃le appellão uita essere una morte e q̃sto mondo turbulẽte e tenebroso lãberitho esser piẽo de piculosi laci e de auenenate losenge metera il frẽo alo iperio itellectiuo dele passione e di spiriti acio che pñtato che sia ciascũo obiecto dela imoderata leticia li spiriti siano mossi da tẽpati mouim̃ti. ⁊ alcũa uolta deuiene una alegreza nõ subita ma ↄtinua ⁊ inordiata ⁊ alora seguita una resolutõe cõtinua ⁊ dilatatõe apoco apoco d̃ li spiriti ale cosse exteriore donde la v̾tude apoco apoco se uene d̃bilitãdo e seguita la morte nõ subiti o v̾o uarii accidenti sucedeno fo diuerse dispositõe d̃l corpo d̃l patire la tristitia o v̾o dolore d̃ laio e ↄ̃ria la alegreza e da essa alcũa uolta ne aduiene una morte subitanea o apoco apoco se extingue pñtãdo lo biecto o uero nouella de la q̃le ↄtiga lo spirito e natural calor̃ tristarsi dali m̃bri extriseci ↄcorrẽo al core ⁊ ali m̃bri itriseci abãdonãdo li fredi m̃bri exteriõi ipoueriti ⁊ abãdonati dal calore nãle. ⁊ e alcuna uolta tanto smesurata la tristeza ch̃ iordiata

mẽte li spiriti recorreno subito al core e ↄsiderato che il core e picolo receptaculo p̱ rispecto a la moltitudie di spirti subito sõ suffocati ⁊ exticti. alla suffocatõe d̃li quali sucede una subita extictõe dela nr̃a uita che essẽdo la tristeza iordiata e nõ solamẽte grãde ⁊ itẽsa succed̃ alcũa uolta una remessa e ↄtinua suffocatõe d̃ la uita nr̃a apocho a poco. adõca p̱ la ↄseruatõe d̃la nr̃a uita grãdem̃te se douemo sforzare de attẽdere ale tẽp̱ate alegreze e solaci e de uiuẽ aleḡmẽte q̃nto piu posibile ce sia. ⁊ certam̃te la tẽp̱ata leticia difũde e mãda li spiriti e calore nã̈le ali mẽbri exteriori e fa il sangue piu purato e chiaro. aguza ligegno e fa lo itellecto piu exp̱to e solicito e uiuace colore e piaceuole aspecto iduce ⁊ excita le v̾tude de tuto il nr̃o corpo ⁊ i le sue op̱atõe ap̱egia mazor̃ agilitade fugiẽdo non di meno ciascũa tristicia q̃nto chela facl̃tade se extẽde ch̃ certam̃te mai si medesima non riporta alcuna utilitade al corpo nostro. ãci ultra le cosse circa cio di sopradicte fa lo intellecto errante ⁊ grosso. ⁊ gnã turbulẽto sangue colore palido ⁊ horribile aspecto. ⁊ tute le v̾tu iduce i ricr̃sceuole pigritia pur alcũa uo

la p accidēte po p̄sta vtilitade aquietādo τ smorciādo el sāgio 3o ch̄ ꝓcede da r̄pletiōe p che ī la tristicia o ī el doloř de laio se uigora el caloř nāle p la retractiōe τ unione di spirti alī mēbri ītrīsechi e ꝯsuma q̄lle superfluitad nel stomaco ch̄ iduce uano el sangiozo e da q̄sto uiene ch̄ coloro ch̄ se tristāo o vo hāno cōpassiōe ad altri o se aricordāo de alcūa cossa trista o vo ch̄ siāo molto ītēti ali pēseri donde il caloř se unisca ōdētro may nō auerāo sangiozo como nel capitulo ōl timore narraro qui desoto e se p auētura accadesse ch̄ p una fallace τ īpellēte fortūa ch̄ noue cosse tediose e rincresceuole te ītrasseno nel aīo o ueramēte ch̄ se p̄sentassero p alcūo mō obiecti tristabili bisogna sforzarsi quāto se po p ꝯseruatiōe ō la sanitade e cō forte e uirile aīo p̄seruarsi dala ī p̄ssiōe tristabile acio ch̄ nō si piātono ap̄sso alamēte o vo cō la ꝯseruatiōe deli amici e beniuoli ꝯ li q̄li cōicādo li soi obiecti e cōdolendose īsieme prudētemēte aleuiano el pecto o vo uolte ch̄ serāo molti ch̄ p uno grāde desiderio de repatriare o p grāde amoř ch̄ portarāo τ auerāo uersi li figlioli o amici o p grāde dilectiōe e smisurata ō alcūe altre cosse douētāo mezo pacci τ īfermici ma le specie ō la paccia sono uarie τ infinite lodio e cōtrario alamoř e ō q̄llo p dire ī summa p lo cōcorso delo calore ītrinseco q̄si ogni catiuo accidente seguita como sono narrate di sopra le cosse ī capitulo ō tristicia ma ō lodio certamēte ogniuno se die guardař ꝯ diligente studio como di sop̄ edicto ōla tristicia li uicii domēo solamēte auere in odio donde seguita lamoř dela uirtu e p cōsequēte la nāle leticia q̄le se diceua essere tāto utile a la sanitaō al tēperato e debito amoř dele cosse nuy se douemo sforzoř q̄nto ne sia possibile p ch̄ lamore e principio ō molte bone uirtu ō laio e ō ciascuna leticia el q̄le p̄sta grāde adiutorio ala ꝯseruatiōe ōla sanitaō p ch̄ p̄mamēte amamo le cosse q̄le credemo siano bono e poy seguita il desiderio de quelle e la solicitudine ō auerle e finalmente nel uso de quelle mediāte lamore succede la delectatione e cossi equalmente la cossa ch̄ credemo esseř mala auemo in odio da poi da q̄llo succede labominatione e finalmēte se la cossa uiene ī odio seguita la tristicia e lo doloř ōlaio unō p le p̄dicte cosse sera māifesto ch̄

ſecõdo il debito e moderato amorꝛ̃ ſe die ꝑportionare el ꝺſi ꝺrio ꝺla coſſa ⁊ ſecõdo lo ĩmo ꝺrato odio cħ tu hay ꝺla coſſa cħ ti noce die eſſere labomina tiõe ꝺ q̃lla ꝺlo ĩmoderato adõ ca ꝺſiderio ⁊ imodẽata abomi natiõe q̃le al deſiderio e ꝯ̃ria e da guardarſe ꝑ che da q̃lle ſe guitono molti accidẽti mali ſi mili a q̃lli cħ ꝺla triſticia ſegui uano ꝑ uno ſmiſurato ꝺſiderio ſel ceſſa lo auere ꝺla coſſa deſi derata ſeguita una grãde triſte za q̃le ſe dice grãdemẽte eſſe ꝯ̃ ria ala ſanitaꝺ e ꝑ lo ſimile ad uiene ꝑ la ſtempata abomĩna tiõe ſe laccade ſuccederꝛ̃ lo euẽ to dela coſſa exoſa ancora uti le coſſa e ꝑ ꝯſeruatiõe de la ſa nitade a riguardarſi dala ĩmo derata ſperãza ⁊ ancora deſꝑa tiõe la ſperãza adõcha driza el ſuo obiecto circa le coſſe dauẽi re ardue bone e poſſibile ꝑ che la ſꝑanza deli mali da uẽire ñ ſi appella ſꝑãza ma timorꝛ̃ adõ ca certamẽte el pẽſiero ela fan taſia ꝺlomo diſcreto e prudẽte ñ ſe die ꝺrizarꝛ̃ mai a coſſe ĩpoſ ſibile ne etiã aq̃lle coſe cħ ñ po ſano adueire ꝯ̃o el iudicio dela raſõe ne a ſimile fictõe ne yma giatõe delaio ꝑche oltra che re trão lomo dali ꝑprii comodi e da li bõi pẽſiẽi ĩpẽdiſcono la ſa nita del corpo ꝯciosiacoſa che ꝛ̃ducẽdo lomo i ſi la raſõe el co gnoſe poi la coſa ſꝑata ĩpoſſibi le e rarꝛ̃ uolte adueire dõꝺ ſegui ta poi el dolore de laio e la tri ſteza e tãto q̃nto fu la p̃medita tõe affixa ⁊ grãda circa la coſa ſꝑata. ne ãcora da q̃li beni da ueire li q̃li ſe dẽno ſperare con drito e raſoneuole indicio e da deſperarſi perche cõ la deſpera tõe ꝑ qualche altro ſolazo e pi acere ſecõdo la expediẽte ma teria retrahino laio del patien te o ꝟo pẽſãdo li giochi ꝺla for tuna nõ eſſere noui. anci piu to ſto aduiene ali hõi illuſtri e ma gni e che ha niſuna etade non ꝑdõa e cħ niſſũa coſſa e noua ꝯparãdoſi a q̃lli cħ ſon i mazorꝛ̃ miſeria ⁊ amaritudine deſi e ꝯ ſiderare q̃llo tuto che abiamo labiamo meritamẽte da dio e de tute le coſſe rẽderꝛ̃ gr̃a a dio ⁊ eſſerꝛ̃ patiẽte ⁊ una de le mi liorꝛ̃ coſſe e piu laudabile cħ ſia ad aleuiarꝛ̃ ogni dolorꝛ̃ e cħ la raſone uincha il ſẽtimẽto e cer tamẽte o ꝟo colui ſera pacio o ꝟo ſera uno dio cħ ñ icorra in triſteza p̃ſentandogli ſe il triſta bile obiecto ma lomo prudẽte mente ⁊ icontinẽte ſcaza da ſi ogni turbulẽtia de aĩo. ⁊ cõcio ſiacoſſa cħ del tp̃o labile e trã ſitorio non ſi poſſa auere ſe nõ

uno momento ĩꝑceptibile ogni
tristicia de aĩo o che la sera d̃l
passato o de la adueire sel sera
del passato pacia cosa e de tri
starsi de cosa passata ⁊ irrecupe
rabile ꝑche la rasõe te ĩsegna e
ꝓhibisse a lomo sauio de exeq̇
re e ꝯsiderare q̃le cose ch̃ posso
no nocere e giouare nõ mai de
laduenire del q̃le accade tristi
cia o chel sera necessario o ꝯtĩ
gẽte. e certam̃te se tristão d̃ q̃lo
ĩdarno che e possibile altramẽ
te a uenire. e sela sera ꝯtigẽte o
fortuita cosi ãcora ꝯtigẽtem̃te e
fortuitam̃te potra essere il ꝯ̃rio
de q̃lo se trista che possa accad̃
re. e se nui uedẽo certam̃te tri
starsi dele cose ⁊ obiecti futuri
ꝯsiderato che la nr̃a uita e ĩcer
ta accadera che alcũa uolta se
ꝯtristarẽo alcũa uolta dele cose
che nõ serão al tp̃o nr̃o. ma al
tp̃o daltri. e circa cio lomo pru
dẽte sapẽdo e cõsiderãdo che li
beni che auemo ñ sõ nr̃i. ma es
sersi stati p̃stati dala fortũa nõ
se dolera mai de la loro ꝑditõe
⁊ oltra de cio el somno e ogni
solazoso exercitõ mitigão ogni
trista passiõe d̃aĩo da uno grã
d̃ ⁊ ĩpresso ⁊ affixo amor̃ ch̃ se
mete ad una cossa tropo ĩduce
passiõe ꝑo e da guardarse ꝑ cõ
seruatõe dela sanitade e ñ uole
re metter̃ affectione extrẽa piu
che si ꝯuẽga a cosa alcũa ꝑche

ĩcontinẽte litra ⁊ ĩsmergessi ne
la mẽte una solicitudĩe ⁊ ĩquie
tatione meza paza ⁊ una passi
one melenconica ala q̃le segui
ta uno ĩmoderato fluxo e reflu
xo di spiriti e de calore natura
le al core donde e uariato e diu̾
sificato el polso e lo fiado ꝑ mo
do che ꝑ la obliuione del fiada
re e del respirare de laere circa
la oportũa respiratõe accadẽo
suspiri e delo anbelito o fiato ĩ
terceptione. e tanto cresce alcu
na uolta apresso a lanimo lo ĩ
tẽso e grande feruore che lo in
fluxo ⁊ uirtude soe se distolião
e distrabino dale cose digesti
ue e dale oꝑatõe motiue dond̃
ne seguita la magreza d̃l corpo
e d̃bilitade fa impalidire el uol
to se induce a diuerse ĩfirmitad̃
e febre acute . ⁊ ogni mal fora
de la dementia ⁊ obliuione d̃l
proprio comodo. nuy uedemo
molte uolte se acompagna la
tristeza e lo dolore de lanimo .
⁊ impedisse la conseruatione d̃
la sanitade. adonca lhomo pru
dẽte humile e magnanimo co
gnosce li soy desiderii e la soa
facultade e le fortune che se in
mergono sẽza mesura. e mai ñ
piglia ĩprese oltra le soe forze
ne mai driza laĩo elo pẽsiẽo ad
alcũa cosa oltra le soe forze inã
ze al tempo. e pur ale fiate e in
ganata dala sperãza per qualch̃

accidente el recorre a q̃li reme dii che de sopra sõ dicti d̃la tristitia. dala imoderata audacia e temerario assalimẽto dele cose ardue e difficili dele q̃le potesse seguire uno subito e stẽperato timore se die lomo guardare pche istãdo e cõparendo uno timore grãde lo calore naturale eli spiriti abãdõano li mẽbri extriseci e rcorrẽo al cor como a q̃lla cossa ch̃ e una forteza e pncipio d̃la nr̃a uita dõd̃ seguita la palideza d̃l uolto e nele pte exterir itra uno tremor frẽdo e la codega circha la radice di pelli p la fuga d̃l calor al cẽtro se inspessão e se cõstringono li pori dõd̃ escono p la q̃l cossa nelo timor tuti li pelli iteriori d̃l corpo q̃si tuti se drizão e al cũa uolto el timore e si grãde e imoderato ch̃ p lo subito e i ordinato concorso di spiriti al cor ch̃l seguita una subitanea suffocatione e morte o ṽo fa i uechire el corpo e iduce molte altre male ifirmitade p la q̃l cosa uno d̃li ãtichi auctori narra che al suo tpo uno giouene cercãdo in uno buso de una alta e eminẽte torre pulli de falcone e essẽdo da soi cõpagni mãdato giu al dito fõame e ligato cõ una corda accadete per auẽtura che la corda se ruppe e cascãdo pria chel fusse a terra per la grãd̃ paura diuẽto tuto canuto e biãcho. molti ãcora giouení che sõ icorsi i naufragio breuissimo e p lo stẽperato tiore sõ iuechiati molti ãcora ch̃ siãdo per pochi di stati retenuti e incarcerati e certificati dela mõte sõ el dopio piu iuechiati molti ancora palitici ricorreno ali medici p liberarsi che p lo tior sono icorsi i palisia debiamo adoncha q̃nto piu possiamo fugire le casone del timore e ancora el timor. Lomo prudẽte pmamẽte d̃bia cõsiderar vn pocho el timor e la casone del timore ianti ch̃ piglia ipresa ardua e oltra le soe forze e itrando i alcũa ipresa lo facia arditamẽte scazãdo da si ogni paura e se p auẽtura accadesse cossa ch̃ sia da temẽ ñ e cossa piu spaurosa ala hũana generatione ch̃ la morte p ch̃ uulgarmẽte se dice la morte esser d̃le ultime cosse la piu terribile e alora i tal accidẽte la forteza d̃laio e la rasõe uinca si medesmo acio ch̃ cõfermo pposito e audace iudicio se aconseglia e se di adintendere la morte non essere da temere. ne da desiderare pch̃ iuão se teme q̃lo ch̃ nõ si po schiuare o ṽo desiderare q̃ilo che p stissio di uenire soto q̃sta ferma

⁊ adamãtina lege nasce ciascu
no p morire. adõca cũ uirile e
magnanimo e prudente aĩo se
douẽo sforzare de descazare da
nui el tiore pch nel picolo ðla
morte nõ auemo mazore nimi
co che el timore. el tiore obscu
ra ⁊ igrossa lo ĩzegno elo discor
so ⁊ sentimẽto ðla rasõe ele for
ze del corpo qñãdo fa bisogno
usarle che spesse uolte fão schi
uare li picoli ðla morte fa ani
chilare e dissoluere ⁊ extiguere
alcũa uolta nõ di mãco p acci
dẽte po lo tioꝛ̃ e utile ⁊ p̃sta gio
uaĩnto allo sãgiozo se p repletõ
ne pcede la casõe sie che p la re
tractõe di spiriti ali mẽbri itrin
seci p uno tiore picolo se uigõa
el calore nãle e p la ppa uniõe
neli mẽbri cẽtrali ꝯciosiacossa
che la uirtu unita sia piu forte
che la dispsa p la uigoratõe de
la q̃le seguita piu p̃sta cõsũptõe
e piu facile resolutõe dele mate
rie iordĩate ala boca ðl stõaco
dõð era causato el sãgiozo. e q̃
sta cautela usão le dõne che qñ
li loro puti hão el sãgiozo li me
tão paura pche piu tosto se par
ta. ⁊ p q̃sta uia ãcora butãdo ð
laq̃ fresca nela faza de colui ch
a il sãgiozo subito che ñ sene a
corgia fa ãdare uia il sãgiozo.
da psona degna de fede o ĩteso
ch hauẽdo una psõa la quarta
na e siando tractato in la soa
terra e discorrẽdose la terra ĩ ar
me p la grã ð paura fu liberato
lezese ãcora de una altra psõa
essere dala q̃rtana liberata p ess
serli stati posti nelo lecto doi ser
pẽti ascosaĩnte p ordiatõe ð me
dico. ⁊ ãcora da laspecto e r̃cor
datõe e pẽsamẽto spesso ðli casi
terribili e fortuiti. e da q̃lli che
sõ dolẽti e e flagelati e miserabi
li ali q̃li e ð auere ꝯpassiõe nãl
mẽte o p icliatiõe ð la soa mise
ria se die lomo molto guardare
pche p q̃sti sil'i mali accidẽti se
guẽo tute q̃le cose circa la ꝯser
uatõe dela sanitade che e dito
seguire dela tristeza. e simelĩnte
aduiene da q̃le cose che induco
no v̾gogna. e po bisogna auere
rispecto de abstiersi da tute q̃le
cose de chi se ne po receuere v̾
gogna. e simelĩnte e da guardã
si dala ira q̃nto sia possibile per
che ꝯciosiacosa che la ira cõ di
ce il philosofo sia una ebulitiõe
de sãgue circa el core p lo apeti
to ð la uẽdeta acio chela puni
tõe uẽdichi la iiuria. e de tale e
bulitõe cõ la rasõe e cottidião u
so demõstrão soprauẽgono febr̃
che ꝯsumẽo le bõe hũiditað ca
tiuaĩnte e uariaĩnte ĩ le disposi
tõe ðli cõpi. e p lo sil'e se douẽo
sfõzar̃ ð ñ icorrẽ i furiað la q̃le
seguẽo q̃sti mali acidẽti ch aue
mo dito seq̃r̃ dala ira auẽga dio
ch li auctori fazano dr̃ia tra el

furor e la ira ipero chl furor e passiõe sēza appetito ō uēdeta r alcūi dicono ch le una tēpa ta ira la qle apsso li philosophi enumerata fra le uirtu morale e p la soa ebulatõe e caliditaō accidētale ɔforta e ōseda el ca lor nāle adormtato o ōbilitate r iduce giouamto ala bōa sani tade simelmēte dala iuidia se douēo guardar p ch da essa se guitano accidēti e male passio ne como ācora ōla tristicia se guitão ɔciosacossa ch la iuidia ñ e altro se nouno dolor e pas siõe ō laio ōlo apparente bene daltrui la zelosia ñ e altro señ una paura ō pder li ppriï beni ch molto son amati ɔ tāta ricr sce uole solicitudie ō aīo e mo lestia crese alcūa uolta el timo re ō pdē li beni amati e cossi el dolor e la tristeza qndo ñ si pos sono ōfēdere guardar ch iduce uno grādissimo nocumēto ala sanitaō p ch ogni nāle uirtude ōbilita r ipedisse la digestiõe e sanitaō r abate lapetito r idu ce la strictura ōl pecto e snerua r idebelisse le uirtu ōl aīa e del corpo r ipo dala zelosia e dale soe casõe douēo guardar qnto possibile sia e qste passiõe tute dicte qndo auāzano li ordini e modi como e dicto fāo nocimē to ala sanitade del coito o vo luxo niēte se comāda ne anche phibisse si p rispecto ōla bone stade dela regione si etiā pch i qsta ultia e deterior etade nra o vo nui medesmi hauēo pua to o vo da psone expti tra li o tiosi fmōi hauemo iteso ch lo imoderato e supfluo uso r ppa mēte subito da poi el cibo e re pletiõe ō stomaco inferisce r ri porta grādemēte nocumto e lo moderato uso p el ɔrio presta grāde giouamēto ala sanitade

FINIS

Libro ō ɔseruar la persona in sanitade facto per mesere ugo benzo medico.

Per uoler ɔseruar e ōfē dere uno corpo sano de meza r cū mēsurata ha bitudie ɔ dispositõe r actitudi ne de igrassar ch non trāscorra p pcesso di tēpo i supchia gras seza e bene auere informatõne de grade parte dele cose che fa no igrassare e de qlle che fāno imagrire e fano tenere assuti li corpi humani. unde facilmen te se cognosca quello se debia u sare e quello se ōbia fugire p ɔ seguir la prefata itentiõe comē zaremo prima dale cosse che fanno ingrassare. Carne de. Caponi. galine. Polastri

grassi. Starne. Anedre Capreti grandi e grassi. Porcelli zoueni Fasiãi. Carne rostite che le po padire. compositione. Caseo fresco e lacte. Castroni zoueni e grassi. Porcelli saluazi zoueni chiamati rofolati. Ucieleti minuti. Oue de galia sorbile de ogni. Tenere facte con oue Uitello de lacte.

[u]Iuande che fano igrassare. farro de grão o vo de albeso cocto e cõdito con el brodo dele predicte carne o uero ĩ li di feriati cõditi cõ zucharo o cõ lacte de amãdole riso condito al modo supradicto. ounala de poglia cõdito al modo supradicto. Amido. Trioli. Amandolate. Panatelli. Farinata.

[l]Asagne e tute uiuande de pasta cõdite cõ brodi grassi de sopradicte carne o uero neli di feriati cõdite al modo ꝑdicto brodeti de oue facti cõ oue gratonate e uiuande tenere. Crostate torte de carne e tuti sottesticii facti o uero cõditi cõ sopradicte cose. tartare cõ oue caseo fresco e zucharo Amandole con el zucharo. Pini. Pistachii. Nizole Castagne a chi le po ben padir̃ Mandole confecte. Torte de marzapano. Saonea. Uue passe. Uue mature. Fiche fresche e peponi de ogni rasone Pignocate. Morsecathi ⁊ tute confectione de. Zucharo facto in simile modo.

El beuere che fa ingrassare.

[u]Ino rosso e grosso.
Uino nouo e uinoso.
Uino dolce ⁊ grosso.

Ancora dispone ad ingrassare li corpi humani lo aere humido grosso e nebuloso e stare otioso e fugire fatica ⁊ il picolo exercitio e tardo. ⁊ andare con passi lenti ⁊ otiosi e bagnarsi in aq̃ dolce calida subito dapoi el pasto e dormir̃ oltra el douere e dormire in lecto de piuma e morbido e dormire in lochi hũidi ⁊ ĩ stãtie õ terrẽo dormir̃ el di e dormire subito dapoi el pasto mãzar̃ assay e spesso e mãzare cibi delicatamente appar̃chiati e molti uarii cibi in una mensa e mettere molto tempo nel manzare e crapulare spesso e non sofrire fame ne bisogno del mãzare e ñ usare cosa chͣ abia a mouẽ il corpo ne a mouẽ ꝑ urina ne ꝑ sudore e nõ fare sagina e ne auere euacuatione de sangue ⁊ usar̃ pocho coito

uiuer allegro cō rasonamti piacevoli e cō psone delectevole e piacevole senza fatigose solitudine e vestir delicatamēte e mutar spesso le camise e pāni delicati ch ano a stare apresso ala carne.

Tuti cibi de picolo nutrimēto e secho fanno asmagrire.

Quello ch fa ad magrir el rigimēto dela vita de cibi de bevere de aere de vigilare e dormire de faticha e riposso de evacuarse e ōreipirse e deli accidēti e passione de aio ch siāo ōrie al rgimēto soprascripto ch fa igrassare Carne sallata. Caseo vechio. Cibi amari. Cibi accetosi. Cibi sallati. Lente e altre legume. Pane duro e bischoto Carne de lepore e simile carne de grosso e secho nutrimento. Tondina e tuti pessi salati. Pane con assay cruscha. Specie calde. Foglie e fructi humidi de picolo nutrimento. Et cōtinuo usare delo aceto ōsica li corpi hūani e fa smagrir

Sumario del rigimento dela vita ch fa smagrir aere secho e ventoso e fredo supchia faticha e ōtinua pocho dormire pch supchio vigilar exsicha el corpo hūano dormire ad desasio i lecti duri e dormir vestito e dormire dapoi grāde fatige e dapoi longa fame nāci se piglia el cibo manzare poco e sofrire la fame e usare cose che movano el corpo e fatiche da sudori e sanguinar si spesso de ogni fluxo de sāgue gravi pensieri de aio grāde solitudie. Rācori e melēconie de cose irrecuperabile e appetito de cose ardue e difficile ad avere cō solicitudine de esse e pēsieri de gravi periculi e simile cose e usare tropo coito fanno smagrire.

Capitulo de conservare un corpo che non ingrassa tropo.

Per oservar adōca uno corpo sano ch ñ trāscorra in supchia grasseza ñ e bene anci i sumamto nocivo usare le pdicte cosse e regimēto de fare smagrire tuti qli cibi sono de picolo nutrimēto e ō mali humori e p grāde pte generativi de sangue grosso e spiriti foschi grossi e melēconici ōbilitativi nō mēo ōle virtu del cōpo ch dele virtu dela aīo e simelmēte laltro rezimto ogni distemperanza faticha e supchia

uigilia debilita la uirtu e la ſupꝑ
chia fame debilita la uirtu ⁊ r̄
īpie lo ſtōaco ᵭ mali hūori. uſa
re molto le medicīe ſolutiue fa
ꝓſto īuechiare le graue paſſiōe
delaia īducono alcuna uolta al
corpo graui accidēti e peſſie īfir
mitade ſupꝑchio coito debilita
el corpo e la femina ᵭbilita la
v̄tu de laio. unde ꝑ mātēerſe u
no corpo ſano a nō trāſcorrere
ī ſupꝑchia graſeza cioe ſō le coſe
ꝑ uſare che manteneno li cor
pi hūani aſuti refrenādo la ſu
ꝑbia graſeza e che letificāo lo
aio e ꝯfortano le forze del cor
po e cōſeruālo ī bōa e ꝑfecta ſa
nitaᵭ r̄ctificādo le ſupꝑchie hūi
ditade o putrefactōe apte a far̄
febre hūorale ꝓſeruādo da mol
te e uarie paſſiōe ⁊ īfirmitaᵭ ᵭ
corpo de aio. e le meliore ī q̄ſta
materia ſō le īfraſcripte.

Triacha magna. Saggonea
Mitridatū. Humoruſia
Diacurcuma maior.
Triſera minor ⁊
Dialacca. triſera ferugīea

Lordīe de piglare le ſopraſcrip
te coſe e diuerſo ſo maior̄ o uo
miore neceſſita ad magrire.

La tiriacha ſe uole pigla
re doe o tre uolte el me
ſe una octaua e meza ꝑ
uolta la matia ꝑ tp̄o alaurora
⁊ ieiunarla almāco quatro ore
o piu ben ch̄ ſe fuſſe neceſſitaᵭ
pigliare el cibo e benere piu ꝓ
ſto n̄ fara nocumēto niſūo. ma
ſolo ī q̄lche parte debilitaria la
bōa opatōe ᵭla tiriacha ī loco
dela tiriacha ᵭ eſtade ſe po uſa
re tal uolta del mitridato pero
che e māco caldo. El diacurcu
ma eſſēdo piu neceſſario a ma
grire ſe uole uſar̄ doe o tre uol
te la ſeptiana. la matia alauro
ra una octaua ꝑ uolta. ⁊ ī ſuo
loco uſar̄ tal uolta de li altri ſu
praſcripti electuarii. e da poi lo
pigliare de una ſupraſcripta ſe
po lauare la bocha una ſorſata
de uino puro caldo diſtēꝑato.
q̄llo che piu utile e cōforme ſia
ī q̄ſta mā e uſare lo īfraſcripto e
lectuario del q̄le ſe uole pigliar̄
la matia alleuare del ſole o po
co piu quāta una caſtagna grā
de per fiata tre o uo q̄tro uolte
la ſeptiana q̄ntūq; ſe poteſe uſa
re quaſi a pigliare ogni di ſēza
alcūo nocumēto ⁊ ieiunarlo ꝑ
doe o ꝑ tre ore bē che ſe ſubito
biſognaſſo māzare nō ſaria no
cumēto. ma ꝑdaria ī q̄lche par
te in bōa opatiōe delo electua
rio. el meliore mō ſeria de uſar
lo extraordinariamēte alcuna
uolta pigliarlo dui di luno da
po laltro e tal uoltra ītromete
re dui o tri di e nō pigliarlo po

che nissuna cossa medicinale à quâtûq; grandô uirtu sia se de usare ꝯtinuamte pero che la humana natura auezata per cōtinuo ordine de pigliare una cosa non riceue tanta uirtude da quella quanto riceueria se non fusse usata continuamte como obseruato ordine a pigliarla.

Recipe mirabolanorum Kebuloꝝ nigroꝝ. añ.ʒ.ii. mirabolanoꝝ citriorum emblicoꝝ. limature calibis nutrite i aceto p triduū añ.ʒ.iii lace ablute draima meza ameos carui semis apii feniculi rutte sicce calamento limature auri ⁊ argēti añ.draima una e meza rosaꝝ rubeaꝝ ireos sicce mirre margaritaꝝ non perforataꝝ añ.draima una spodii croci assarii cappari cinamomi garofiloꝝ camphore .añ.scropuli.ii. zafiroꝝ rubinoꝝ granatarū iacinctorum smaragdoꝝ corticum citri.añ.scrople doe meza lapidis lazuli abluti secundum artem scropule una meza zuchari albi depurati cum aqua rosata uel cum suco buglose post residentiam elbr̄.v.triturentur lapides ultima tritoratione in lapide porfirio ⁊ in fine cum modico aque rosate miscētur limatura calibis auri ⁊ argenti ⁊ lapis lazuli. ⁊ simul bene confezātur deinde fiat electuarium.

Questo electuario mātene el corpo assuto ꝛnon lassa igrasare uigora la uirtu e forza del corpo prolonga la uita in bona sanitade ⁊ r̄tarda li canuti e fa clarificare la uoce ⁊ el sangue da humori grossi e melenconici genera spiriti leti ⁊ clari e fa bono intellecto e conforta tute le uirtu ō lanimo.

Per pigliare questo electuario non si uole abādonare la tiriacha per pigliare doe o tre uolte el mese non tanto per smagrire quāto per le grandissime soe uirtude pero che ella e la piu solemne e ō piu uniuersale uirtu che ꝯposition che fusse mai da philosofo ne da medico ordinata.

Ultra el pdcō se po tal uolta usare ōlo electuario solutiuo usato a mouere el corpo de iulep e suco de rose i pocha quantitade e non tropo spesso o uero pilule e altre poluere legiere e senza guardia secondo il recordo del medico q̄ le presente fusse.

Del beuere de aqua.

IN q̃ſto uulgare aricoꝛ
do nõ ho facto mẽtio
ne e del beuere delaq̃
laquale aiuta molto aſmagrir̃
q̃lli ch̄ ſono aduſi a beuere ui
no ꝑo ch̄ narrar̃ le uirtu d̃laq̃
e dele ſoe qualitade ⁊ anche li
nocumenti che la po indure e
ſimelmẽte del uino ſeria tropo
longa materia ⁊ io ꝑ q̃ſto iten
do faruí uno tractarello i latio
i titulato de aq̃ ⁊ de uino e mã
darlo ala excelſa ur̃a ſignoꝛia
la q̃le lo altiſſimo dio ſe degni
exaltare e gloꝛificare ſecondo
il ur̃o deſiderio.

IL luſtꝛo ſignoꝛe uno d̃
li ur̃i homo darme me
ha mõſtꝛato uno conſi
glio facto a fioꝛẽtia ꝑ la ur̃a ſi
gnoꝛia e me a p̃gato ch̄ uoleſſe
ſcriuer̃ ala p̃fata.v.ſignoꝛia q̃l
lo me parcua de eſſo cõſiglio ⁊
etiã uoleſſe ſcriuẽ q̃llo eꝛa utile
e ch̄ ñ eꝛa utile ala.s.v.e coſſi
li ho ꝓmeſſo como me ritꝛouo
a ferrara de farlo ꝑ la q̃l coſſa
laſſata da cãto ogni exoꝛnatio
ne de larte oꝛatoꝛia meteꝛo el
dicto cõſiglio ꝑ ch̄ deſideꝛa de
fare coſſa q̃le ſia utile e grata a
la vr̃a ſignoꝛia ala q̃le de conti
nuo me ricomando.

IN prima cõuiene ſape
ch̄ ñ e alcũa coſſa mol
to utile ch̄ ñ abia q̃lch̄
nocumẽto ⁊ maxime dele coſſe
che ſe fanno peꝛ remouere el
coꝛpo dala ſoa natura e ꝑo ſe
uole incomẽzare apoco apoco
tanto che ſe uenga ala miſura
che biſogna e ſpecialm̃te q̃ndo
nõ auemo pꝛeſſa ueruna.

SEcõdo notate che ben
ch̄ ſia meglio eſſere de
mezana habitudine ch̄
tropo o magro o graſſo non di
mẽo quãdo il coꝛpo e alquãto
graſſo e nõ molto exceſſiuamẽ
te nõ e de grãde malicia anche
chi ſe rege bene uiue piu longa
mẽte ela miſura ch̄ mete li nr̃i
doctoꝛi del coꝛpo graſſo e i doe
coſſe luna e poſta da raſis nel
cõtinẽte ꝑ auctoꝛitade de galie
no ⁊ de alquãto d̃ſoneſtate ma
puꝛ la diſſe ⁊ e ch̄ quãdo lomo
nõ ſi po forbire le ꝑte de dꝛeto
ſe nõ cõ faticha e ſecondo ch̄le
tropo graſſo la ſegõda e ch̄ q̃n
do lomo ꝑ la graſſeza ſente ch̄
ſente ch̄ ſe ſtancha tꝛopo in lo
andare e ch̄ nõ ſe po lezermẽte
inclinare interra a cogliere le
coſſe e anche ſecõdo de eſſere
tꝛopo graſſo ma quãdo ñ ha q̃ſ
ta miſura non e male ben che
nõ ſia ſi bona cõ la tẽperata e
laſſate q̃ſte coſſe uẽgo hoꝛa ſpe
cialmẽte a quello che biſogna
fare ꝑ nõ eſſere tropo graſſo.

Capitulo delo aero.

In p̄ma douete habitar
in aere caldo e secho e
subtile e de mōte e guā
darui dalo aero fredo e inuer
no scaldare il locho uostro cō
focho e spesso intrare in la stua
la matina a giegiūo e messeda
re e poi quando usciti andati a
sudare nel lecto e qui dormire
e poi ue fate ben fregare e suga
re e non andati tosto poi a mā
zare anche portate poi una bo
ra la fame e la sete o due. ꝛ ui
douete ogni di a faticare e ieiu
no cō exercitio forte e ueloce e
ch̄ duri assai tanto ch̄ ui comē
zati affichar ꝯstracheza piu de
una uolta e q̄ndo seti exercita
ta fateue fregar la cāne ꝯ pāni
alquāto asperi e siāo le fricatio
ne forte e durāo tempo assay e
poi nō andati tosto a māzar o
a beuē ma portar la fame e la
sete ālōgo e se da poi lo exerci
tio essēdo zezūo uolesse dormir
seria bono.

Capitulo del dormire.

El somno uro bastā sei
hore ali di naturali nō
si uole molto dormire
i sulo cibo anci uechiar se pos
sete e seruar lo tēpo dl dormir
quāto auete appetito del cibo
e dormir i loco caldo e secho e
bene coperto i su el lecto duro
d mātera zo n̄ d p̄ma ꝛ i su leta
uole ꝛ q̄ndo ui sētite bē ieiuno
e uoto alora ui e bō el dormir.

Capitulo de tenire il corpo largo.

E conuiene tenere mo
do chel corpo sia largo
e che ogni di doe o tre
uolte andate del corpo ma nō
se de pigliare p questo ogni di
medicina ma cibi che tengano
largo el corpo che sono cibi me
dicinali como al tēpo dele cere
se manzarne inanti pasto dele
piu mostose ꝛ cossi al tempo di
meloni e cossi dele brugne inā
te pasto mature con la scorza ꝛ
usare p menestra urticha mal
ua mercorella brodo de uerze
o uero de lente o uero metere
isopo circha una onza p uolta
ne le menestre del uerde o vō
vno quarto duna onza de iso
po secho e cossi beuere inante
pasto una tazza de crexorura
de prune o del capello uener se
cho ꝛ alcūa uolta pigliare doe
dragme d tromētina doe hore
ināte pasto ma non tropo spes
so questo e cossi alcuna uolta
dela polpa dela cassia circha
una onza per uolta ꝛ in queste
parte alcuna uolta non tropo
spesso pigliare de questa com
positione.

Compositione da tore alcuna uolta cioe.

r Ecipe medula de cartā ma onza doe fiche sechē grasse ꝛ munde onza.x pesa insieme e piglene inante pasto in quantita duna noce ꝛ molto uale a fare andare ōl cōpo e nō lassare ingrassare. metere i la menestra ogni uolta circa la quarta parte ō onza una o pocho meno de tartaro ō bono uino e dela gōma che sta di torno ale botte ogni di se uole fare qualcuna de queste cose quando luna quando laltra. si che non se faciano cōsuete alla natura ꝛ che uenere sia da largo. e se adueisse caso che fusse tropo largo se uole lassare le cose tanto che torni a mensura ō bita e cossi e utile pigliar le cose da fare uriare forte como sono electuarii che sono dicte ne le medicine o pestinache o carote o sparsi o appio ꝛ simile cose

Capitulo dele passione delaio.

e T e utile hauere solicitudine e pensiero contiuo ꝛ acorzazarsi alcuna uolta e non stare i otio e fare sempre continuo pensero.

Capitulo del mangiare.

e T li cibi nostri uoglioi no essere prima si pocho che alquāto di fame ui remanga quando auete māzato. e molte uolte portare fame e sete. e dēno essere seche saluo se per andare ōl corpo se pigliasse menestra al modo che parte e dicto parte se dira ele qualita de loro denno essere como apresso diro partitamente.

Capitulo del pane.

e L pane uole essere ō panicho o de meglio o de orzo e se pure e ō formēto sia meschiato cō remula minuta e cō fenochio e sale assay e ben leuato e bē cocto e duro non frescho ogni altro pano se uole lassare.

Capitulo dela carne.

l E carne uogliono essere grasse e manzare la parte grasse per che da pocho nutrimento e tole lo appetito e sono meliore le seche e sallate e de capriolo e lodole e lepore ꝛ ucielle picole e se de le bone se manzano como caponi uitelli pernixe fasiani capreti castrati pipioni tortore e simile se ne uole manzare poche ꝛ arostite o cocte in su li

cardoni cō assay sale e mostar
da ⁊ aglio crudo e simili sapori
acuti como peuerada ⁊ ɔ zēze
uero ⁊ gariofali ⁊ simile cosse
acute o cō molto aceto e pomi
ranzi e limoni e uino de pome
granate bruscho nō lesse ⁊ non
con sapori dolci e lassate ane
dre ⁊ oche se nō seche e sallate
teste e denti.

Capitulo de le oue lacte e for
maghio.

e L lacte ⁊ oua ma possi
ti usare formaghio se
cho ben sallato non ōl
frescho.

Capitolo de le herbe.

d Ele herbe douete e pos
sete usare maxime q̄lle
che sono acute odorife
re como e serpino mazorana
origano saluia menta thimo
isopo e simile cosse. le amare
cō e brotano asenzo amarella
dāmea simile. e per menestra
spinace bieda uerze urticha.

Capitulo de li grani.

e De li grani possite usar̄
panicho meglio lente
fasoli ma nō formento
ne farro ne orzo ne faue ne ci
ceri ne roueglie bianche ne ci
xerghie.

Capitulo de le insallate.

e I in insallata radichie
pampinella ⁊ altre her
be e se possono usar̄ cos
si crude como cocte.

Capitulo deli radice.

e I dele radice se posso
no usare pestinache do
mestige ⁊ campestre e
carrotte e rauāelli e raue e na
uoni e porri e agli e le cepolle
crude ma nō cocte e radice de
petrosilio e de radice e simile.

Capitulo de li fructi

d E li fructi usati cerese
pere brugne pomi cor
nali meloni zuch̄ cucu
meri psiche pomi granati cot
togni nespoli acëbi e lassa uue
fiche e poi usare agresto limōi
pomi ranzi aceto de cedro e no
ce e lassa noselle armandole pi
gnoli pistachii e castagne e son
bōi li spargi e capari e cōposte
cō aceto e carne i galatina i pe
uerata ⁊ isalata.

Capitulo de li pessi.

p Essi sono boni e sallati
e pizoli cō aceto peuer̄
⁊ sale assai e grande ⁊
anguille lassa stare anesi fino
chio cumino cubebe gariofali
peuer̄ zenzeuero e simile specie
forte sono utile.

z Ucharo e melle non so
no utile.

Capitolo del beuere.

E per beuere meglio e laq̃ cħ lo uino e se pur se beue uino sia molto picolo ꝛ chiaro e bruscho e beuere lo aceto adaquato e molto utile.

Questo e quanto al regimento de la uita.

M per cosse che sono o medicinale o cirogica le sapiate che cauare sangue e molto bono dala uena del fidego una uolta o doe sel ui pare le uene essere tropo grosse.

E douete usare circha sei uolte lanno medicine solutiue cħ nõ obstãte fazano q̃llo dãno como fa ogni cossa piu una che unaltra nõdimeno a uolẽ smagrir̃ sono utile cosse ma uogliono essere medicine che abiano el meno del ueneno cħ se po anche benedicto e ꝑo nõ lodo q̃lla ur̃a medicina õ cassia ↄ electuario de suco de rose cħ molto spesso la usate per la scamonea che e dentro mi ifine doe uolte e utile e ꝑ le altre uolte possete in doe uolte i spacio de q̃tro mesi pigliare cõ la dicta cassia .ʒ.i. de turbith biãcho cõ scropule una de zenzeuero i loco de q̃llo electuario de sucho de rose.

L secõda e pigliare decoctiõe õ draima meza de polipodio q̃ciano ꝛ cõ q̃lla distemperare doe unza de cassia e pigliarla.

L terza e draime sette de epitimo boglirlo poco cõ libr̃ meza õ seuo de capra ꝛ unza una õ passule e poy colare e frecare bene e spremere ꝛ cõ q̃sta cossa dura distẽperare la cassiae q̃ste sono legiere e nõ cossi male como e lo electuario de succo de rose per la scamonea cħ ua dentro nõ obstãte cħ ne sia corecto.

E ultra le medicine de andar̃ del corpo e molto utile usare õla tiriacha draima una per uolta e se uole pigliare a ieiuno draime una de maluasia o altro uino sutile e poi star̃ sete hore senza mãzare e q̃sto sia una uolta o gni septĩana ali tẽpi fredi o tẽpati ꝛ i estade pigliatella doe uolte el mese e sia.ʒ.ʃ.ꝑ uolta

E fare uomito una uolta la septimana da po cħl mãzar̃ e sallato e poi nõ mãzare ꝑ fino a sera e dele forte cosse a smagrire ꝛ in q̃sti doi e la maior̃ ꝑte dela forza de le medicine del smagrire el uomito al mala di pici e utilissimo.

E quando nõ pigliate medicine de andare ōl corpo e utile pigliare a degiuno. draime doe de questo electuario. ℞. gentiane semis rute polii montoni aristologie ro semis petrosilii añ. ℥. i. pistē tur subtiliter et cum mellis triplum ponderis omnium fiat electuariū et sumatur quinqꝫ horis ante cibum. et quia est amarum potest deglutiri inolutuz i nebula siue cialdore zucharo madefacto. Item deglutire in aurora scropule una uernicis scriptorum integre est ualde extimatum. similiter deglutire eadez hora scropule doe lacte saltem bis in septimana.

Exactum est hoc opus M̄l'i cura et diligentia Petri de corneno Mediolanēsis. 1481. pridie calendas Junias. Johāne Galleazio Sforcia Uicecomitte principe nostro inuictissimo dominante.